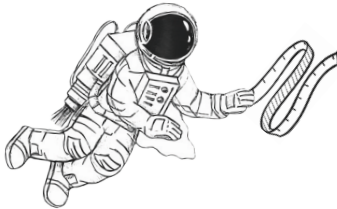


# ZUM ABHEBEN GUT!

Gesunder Genuss kann so himmlisch sein.

**Feiertags-Röllchen oder  
Neujahrsvorsätze?**

**Kein Problem  
mit den apollo Specials.**



## Gebeizte Lachsforelle

Apfel / Frisée / Kren

Die Lachsforelle steckt voller Proteine, ist dabei fettarm, reich an Omega-3-Fettsäuren und enthält wichtige Mineralien und Vitamine. Omega-3-Fettsäuren kurbeln die Fettverbrennung an und halten lange satt.

**17.80**

## Klare Gemüsesuppe

Tomate / Staudensellerie / Basilikum

Es gibt wenig, das der Staudensellerie nicht kann: Der Anti-Aging-Star hilft beim Entschlacken, wirkt antibakteriell und beruhigend. Er glättet die Haut, strafft das Hautbild, wirkt antioxidativ und steckt voller Mineralstoffe und Vitamine.

**6.90**

## Gedämpfte Lachsforelle

Zuckerschoten / Saubohnen / Dill

Die Saubohne hat nicht nur einen lustigen Namen, sie trägt auch viel Vitamin B1 in sich. Das Vitamin beteiligt sich am Energiestoffwechsel der Körperzellen und trägt zur Erhaltung von Nerven- und Herzmuskelgewebe bei.

**24.50**

## Sanft gebratener Kalbsrücken

Rucola / Salsa / Pinienkerne

Rucola enthält viele Mineralstoffe und Vitamine. Dadurch ist die Pflanze nicht nur ein Geschmackserlebnis, sondern stärkt das Immunsystem, verbessert die Verdauung und wirkt entgiftend.

**28.90**

## Bulgur Gemüselaiichen

Curry / Koriander / Baba Ganoush

Die orientalische Auberginencreme Baba Ganoush ist in der Naturheilmedizin bekannt dafür, positiv auf den Blutfluss zu wirken. Außerdem hat die Aubergine eine kühlende Wirkung auf den Körper und reduziert Schwellungen jeder Art.

**17.90**

## Magertopfen Creme

Agave / Mandel / Orange

Mandeln sind eine hervorragende Quelle für einfach und mehrfach ungesättigte Fettsäuren, senken den Cholesterinspiegel und wirken probiotisch. Eine wahre Superheldin für unsere Gesundheit.

**6.90**