

# Speiseplan

Mittwoch

07. Januar 2026

Geflügelwiener <sup>(7)</sup>

mit Currysoße <sup>(7, 8)</sup> & Kartoffelwedges <sup>(7)</sup>

Tomatencremesuppe <sup>(4, 6)</sup>

mit Backerbsen <sup>(1 Dinkel)</sup>, Apfelcrumble <sup>(1 Weizen)</sup>

Donnerstag

08. Januar 2026

Nudeln <sup>(1 Weizen)</sup>

mit Soße Bolognese <sup>(1 Dinkel, 6)</sup>, Mangojoghurt <sup>(4)</sup>

Nudeln <sup>(1 Weizen)</sup>

mit Käsesahnesoße <sup>(1 Weizen, 4)</sup>, Mangojoghurt <sup>(4)</sup>

Je Gericht und Portion 4,50 Euro inklusive Mehrwertsteuer.

In Klammern: Kennzeichnung möglicher Allergene – Bitte beachten Sie unsere Hinweise (Seite 2 oder Aushang).



Wir machen gesunden Appetit.

Bio-zertifiziert durch ABCERT, Öko-Kontrollstelle DE-ÖKO-006 & EU-zugelassener Betrieb nach EG-Verordnung, EU-Zulassung BY 60327

Veras VitaminReich GmbH & Co. KG | Telefon: 06021-44 22479 | [info@vitaminreich.bio](mailto:info@vitaminreich.bio) | [www.vitaminreich.bio](http://www.vitaminreich.bio)



## Verzeichnis möglicher Allergene

Alle Gerichte werden aus 100% biologischen Zutaten hergestellt und sind frei von Farb- Süßstoffen, Stabilisatoren und Geschmacksverstärkern. Fisch stammt aus Wildfang (konventionell) und unser Backpulver (konventionell) für Backwaren sind von der Biozertifizierung ausgenommen.

● Vegetarisch 
 ● Nicht-vegetarisch



1. Glutenhaltiges Getreide



2. Eier



3. Fisch



4. Milch (einschl. Laktose)



5. Schalenfrüchte



6. Sellerie



7. Senf



8. Soja & Sojaerzeugnisse



9. Erdnüsse



10. Sesamsamen



11. Schwefeldioxid & Sulfite



12. Lupinen



13. Weichtiere



14. Krebstiere

## Verwendete Fleischsorte



Geflügel



Rind



Wir machen gesunden Appetit.

Bio-zertifiziert durch ABCERT, Öko-Kontrollstelle DE-ÖKO-006 & EU-zugelassener Betrieb nach EG-Verordnung, EU-Zulassung BY 60327  
 Vera's VitaminReich GmbH & Co. KG | Telefon: 06021-44 22 479 | [info@vitaminreich.bio](mailto:info@vitaminreich.bio) | [www.vitaminreich.bio](http://www.vitaminreich.bio)

