

Speiseplan

Montag

02. Februar 2026

Nudeln (1 Weizen)

mit Rinderbolognese (1 Dinkel, 6), Kekse (1 Weizen, 5)

Nudeln (1 Weizen)

mit Möhren-Curry-Soße (1 Weizen, 4, 7), Kekse (1 Weizen, 5)

Dienstag

03. Februar 2026

Paprika m. Hackfleisch (1 Dinkel, 4, 6)

Couscous (1 Weizen) & Tomatenrahm (4)

Linsen-Hirse-Bällchen (1 Weizen)

mit Couscous (1 Weizen) & Paprikarahm (4)

Mittwoch

04. Februar 2026

Gulaschsuppe (6)

mit Brot (1 Weizen&Roggen), Apfelcrumble (1 Weizen)

Spinatknödel (1 Weizen, 2)

mit Salbeibutter (4) & Salat (7)

Donnerstag

05. Februar 2026

Backfisch (1 Weizen, 3, 4)

mit Kartoffelpüree (4) & Remoulade (4, 7), Apfel

Knuspermösti

mit Kräuterquark & Gemüserohkost (4), Apfel

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 | 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.