

Speiseplan PTID

Montag
02. Nov. 2026

Rindergulasch ⁽⁶⁾
mit Nudeln ^(1 Weizen), Clementinen

Spinatknödel ^(1 Weizen, 2)
mit Salbeibutter ⁽⁴⁾ & Salat ⁽⁷⁾

Dienstag
03. Nov. 2026

Pichelsteiner Eintopf ⁽⁶⁾
mit Brot ^(1 Weizen & Dinkel), Banane

Ofenkürbis mit Feta ⁽⁴⁾
Baguette ^(1 Weizen) & Salat ⁽⁷⁾

Mittwoch
04. Nov. 2026

Fischragout ^(1 Weizen, 3, 4)
mit Reis, Gurkensalat ⁽⁷⁾

Gemüsecurry ^(7, 8)
mit Reis, Gurkensalat ⁽⁷⁾

Donnerstag
05. Nov. 2026

Panierte Geflügelbällchen ^(1 Weizen, 4)
mit Salzkartoffeln & Rahmspinat ^(1 Weizen, 4)

Gekochte Eier ⁽²⁾
mit Salzkartoffeln & Rahmspinat ^(1 Weizen, 4)

Je Gericht und Portion 4,50 Euro inklusive Mehrwertsteuer.

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



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

Wir machen gesunden Appetit.



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



Geflügel



Rind

Verwendete Fleischsorte



Wir machen gesunden Appetit.