

Speiseplan

Montag
14. Sept 2026

Spinatknödel (1 Weizen, 2)

mit Salbeibutter (4) & Salat (7)

Tomatencremesuppe (4, 6)

mit Backerbsen (1 Dinkel), Schokocroissant (1 Weizen)

Dienstag
15. Sept 2026

Rindergulasch (6, 7)

mit Spätzle (1 Weizen, 2), Apfel

Spätzle (1 Weizen, 2)

mit Gemüserahm (1 Weizen, 4), Apfel

Mittwoch
16. Sept 2026

Fischragout (1 Weizen, 3, 4)

mit Reis, Kirschjoghurt (4)

Gemüsecurry (1 Weizen, 7, 8)

mit Couscous (1 Weizen), Kirschjoghurt (4)

Donnerstag
17. Sept 2026

Gnocchi-Schinkenaufauf (1 Weizen, 4)

mit Gurkensalat (7)

Gemüsestäbchen (1 Weizen)

mit Rahmspinat (1 Weizen, 4) & Kartoffelbrei (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

Verwendete Fleischsorte



Geflügel



Rind



Wir machen gesunden Appetit.