

Speiseplan

Montag
26. Okt. 2026

Thunfisch-Tomatenragout (3, 4, 6)
mit Reis, Apfel

Paprika-Mais-Ragout (4, 6)
mit Kroketten, Apfel

Dienstag
27. Okt. 2026

Gnocchi con Carne (1 Weizen & Dinkel, 4, 6, 7)
Banane

Gnocchi-Kürbis-Gratin (1 Weizen, 4, 7)
Banane

Mittwoch
28. Okt. 2026

Linseneintopf mit Wurst (6, 7)
und Brot (1 Weizen & Dinkel), Muffin (1 Weizen, 2, 4)

Semmelknödel (1 Weizen, 2)
mit Champignonragout (1 Weizen, 4), Salat (7)

Donnerstag
27. Okt. 2026

Hackbraten (1 Weizen, 2, 6, 7)
mit Kartoffelbrei (4) & Rotkraut

Käsespätzle (1 Weizen, 2, 4)
mit Schwedensalat (4, 7)

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.