



Vegetarisches
Mittagessen
kommt mit dem Rad
zu Dir!



Wir garantieren unsere Bio-Qualität durch die Zertifizierung der Austria Bio Garantie.



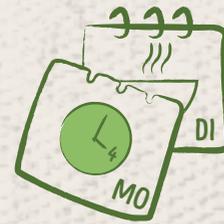
Über RITA bringt's

Wir sind ein Lieferservice für vegetarisches Mittagessen aus rein biologischen Zutaten in Wien.

Wir kochen täglich frisch, mit 100% biologischen, saisonalen Zutaten, vorwiegend aus der Region.

Bei unserem Angebot achten wir auf abwechslungsreiche und vollwertige Speisen, die schonend und vor allem mit Leidenschaft zubereitet werden. Auf alle, die sich vegan ernähren möchten, Lebensmittelunverträglichkeiten oder Allergien haben, nehmen wir bei der

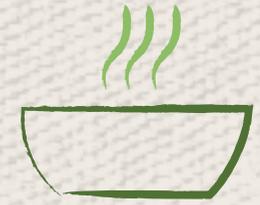
Gestaltung unserer Speisekarte Rücksicht. Auf unserer Website gibt es dazu eine eigene Filtermöglichkeit. Damit kannst Du Dir mit einem Klick alle veganen Gerichte, oder jene ohne bestimmte Inhaltsstoffe, anzeigen lassen. Künstliche Zusatzstoffe sucht man bei uns vergeblich. Wir setzen auf den natürlichen Geschmack unserer BIO Zutaten und würzen gerne mit ausgesuchten Gewürzen und frischen Kräutern.



Am Vortag bis 16 Uhr bestellen.



Am nächsten Tag wird zwischen 10 und 12 Uhr geliefert.



Das am Liefertag frisch gekochte Essen aufwärmen.

So funktioniert's

Du kannst täglich bis 16 Uhr unter www.ritabringts.at für den Folgetag oder für die ganze Woche bestellen. Die neue Speisekarte erscheint jeden Donnerstag. Es gibt täglich eine andere Hauptspeise, sowie eine zweite Hauptspeise, Suppen, Salate und Desserts, die wöchentlich variieren. Ein Burger sowie Snacks sind fixer Bestandteil der Speisekarte.

Am nächsten Tag wird von 5-9 Uhr früh frisch gekocht und zubereitet und anschließend gekühlt. So wird sichergestellt, dass Nährstoffe und Vitamine erhalten bleiben und das Essen kann bedenkenlos bis zu drei Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden. Wir liefern am selben Tag per Lastenfahrrad zwischen 10-12 Uhr direkt ins Büro oder nach Hause.

Unsere Verpackungen bestehen aus Karton oder Biokunststoff, der aus vollständig abbaubaren Materialien mit Kartoffel-, Maisstärke oder Zellulose hergestellt wird. Die Verpackungen sind für die Mikrowelle (max. 600 Watt), Dampfgarer und Heißluftofen (max. 80°C) geeignet. Wir empfehlen das Aufwärmen in Topf oder Pfanne bei mittlerer Hitze.

Auch bei der Zubereitung unserer Speisen achten wir darauf, unnötigen Abfall zu vermeiden. Durch die Vorbestellung können wir sicherstellen, dass nicht zu viel gekocht wird und vermeiden Lebensmittelverschwendung.



Alles BIO? Na klar!



Wir garantieren unsere Bio-Qualität durch die Zertifizierung der Austria Bio Garantie.

Wir sind überzeugt von der besseren Qualität von BIO Lebensmitteln und von den Vorteilen für die gesamte Umwelt, vor allem durch die naturgerechten Anbaumethoden bei biologischer Landwirtschaft. Wir setzen konsequent auf ein BIO Vollsortiment. Bei Gemüse und Obst vertrauen wir auf den Biohof Adamah und seine Partner, sowie je nach Saison auf die Produkte

regionaler Bauern. Mühlenprodukte und Hülsenfrüchte beziehen wir von der Schälmühle Nestelberger, Milchprodukte von der Molkerei Lembach. Butter und der Heumilchkäse kommen von der Käseerei in Elixhausen, Ritas Heimatort in Salzburg. Joseph Brot und die Vollkornbäckerei Waldherr versorgen uns mit frischen Weckerln und Broten, aus der Vielfalt von Sontentor suchen wir uns Gewürze aus.

RITA bringt's kocht stolz mit BIO Zutaten von:

ADAMAH
BioHof

Biofeld

Biohof
Hautzinger

BIOHOF TOMIC

Biohof
Tragler



SONNENTOR



Käseereigenossenschaft
Elixhausen

JOSEPH
BROT VOM PHEINSTEN

Waldherr
DER VOLLKORN-BIO-BÄCKER



Biosprossen
Zinke

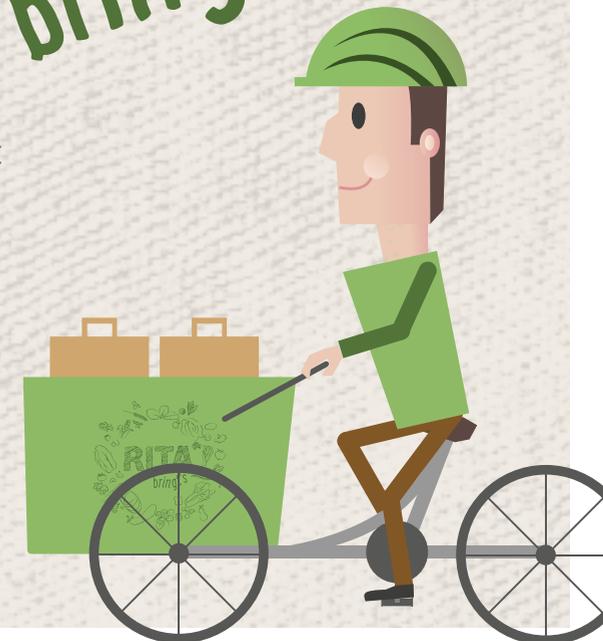


Fahrrad bringt's!

Damit wir unseren ökologischen Fußabdruck so gering wie möglich halten können, setzen wir beim Transport Deines Mittagessens auf die trainierten Wadeln unserer Lastenradler/innen.

Für weitere Distanzen wird unsere Flotte durch vier Lastenräder mit zuschaltbarem Elektroantrieb ergänzt.

Deliefert wird zwischen
10 und 12 Uhr.



Pro Woche gibt's:
täglich wechselnde Hauptgerichte, z.B.:



8,80 €

Hokkaidokürbis mit Reisfülle und Paradeisersauce

Hokkaidokürbis, Langkornreis, Karotten, Zucchini, Zwiebel, Gemüsebrühe, Sonnenblumenöl, Gewürze, Bergkäse oder nicht, Tomatenpassata, Rübenzucker, Salz, Pfeffer.



8,60 €

Kaspressknödel mit Feta, Cremespinat und Walnüssen

Waldherr Vollkorn Knödelbrot, Bergkäse, Feta, Vollmilch, Zwiebel, Knoblauch, Sonnenblumenöl, Kräuter, Salz, Pfeffer, Spinat, Gewürze, Walnüsse.

1 Fixstarter pro Woche

Den Burger



8,60 €

Wok Gemüse mit Tofu, Dicken Bohnen und Cashews

Basmati, Zwiebel, Karotten, Tofu, Dicke Bohnen, Stangensellerie, Mungbohnen Sprossen, Cashewnüsse, Knoblauch, Sojasauce, Rübenzucker, Zitronensaft, Ingwer, Sesam, Chili, frischer Koriander.



8,20 €

Der Burger

Waldherr Vollkorn Wachauer / Laibchen mit Kichererbsen, Karotten, Spinat, Gewürze, Stärke, / geröstete Karotten / Butterkäse oder nicht / Sauce aus Senf, Kräutern und Sauerrahm oder Sojajoghurt / Sauergemüse mit Gurkerl und Zwiebel, Alfasproussen, Salat.

... wöchentlich wechseln:
2 Suppen, 2 Salate, 2 Desserts, Snacks, wie z.B.



3,60 €

Maiscremesuppe mit Röstzwiebel

Mais, Zwiebel, Kartoffel, Gemüsebrühe (mit Sellerie), Knoblauch, Paprikapulver, Rübenzucker, Schabzigerklee, Oregano, Salz, Pfeffer, Sonnenblumenöl.



3,60 €

Erbsencremesuppe mit Minze

Erbsen, Kartoffel, Zwiebel, Knoblauch, Gemüsebrühe (mit Sellerie), Minze, Petersilie, Olivenöl, Salz, Pfeffer, Rübenzucker, Zitronensaft.



6,80 €

Großer Salade Nicoise

Ditta Erdäpfel, weiße Bohnen, Brechbohnen, getrocknete Tomaten, Oliven, Dijonsenf, Zitronensaft, Olivenöl, Thymian, Rosmarin, Salz, Pfeffer.



6,80 €

Raritäten Rüben Salat mit Pastinaken und Radi

Bunte Rüben, Pastinaken, Weißer Radi, Zitronensaft, Olivenöl, Salz, Pfeffer, Zucker, Oregano.



3,60 €

Mango Topfencreme mit Haferstreuseln

Topfen, Joghurt, Mangopolpa, Orangensaft, Zitronensaft, Minze, Rübenzucker, Haferflocken, Dinkel Vollkornmehl, Butter.



3,50 €

Zwetschken Muffin

Dinkelvollkornmehl, Ei, Butter, Zitronensaft, Joghurt, Zwetschken, Backpulver, Rohrohrzucker, Vanillezucker.

v vegan **v** vegan möglich

... Pausensnacks:



19,00 €

Falafel und Hummus, 20 Stk.

Kichererbsen, Karotten, Spinat, Olivenöl, Kräuter, Gewürze, Tahin, Salz, Pfeffer, Zitronensaft.



24,00 €

Gefüllte Fladenbrotecken, 8 Stk.

Hummus, Karotte, Rucola / Linsenaufstrich und saisonales Gemüse / Kräutertopfen, Bergkäse, Vogerlsalat / Erbsenaufstrich, Radieschen, Apfel.



18,40 €

Apfeltaschen, 8 Stk.

Dinkel Vollkorn Blätterteig, Apfel, Zitronensaft, Zimt, Kardamom, Rübenzucker.



42,00 €

Futomaki Rollen, 12 Stk.

Sushireis, Nori, Reisesig, Sojasauce, Blattsalat, Karotten, Avocado, Gemüse nach Saison (Kohlrabi oder Gurke), Sesam, Salz, Rübenzucker, Shoyu.



19,80 €

Knuspermüsli, 6 Stk.

Joghurt, Banane, Apfel, Mangomus, Haferflocken, Rosinen, Knuspermüsli, Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne, Schokolade.



16,80 €

Topfencreme mit Obst, 6 Stk.

Topfen, Joghurt, Rübenzucker, Zitronensaft, Obst und Früchte nach Saison.

Vorgartenmarkt

Am Vorgartenmarkt im 2. Bezirk haben wir ein kleines Lokal. Sein Herzstück ist die Küche, ergänzt wird sie durch eine Bar und im Sommer einen großen Gastgarten. Auch dort bleiben wir unseren Prinzipien treu: frisch gekocht, vegetarisch, 100% BIO und ehrlich: wir lieben Gemüse, erklären euch gerne, was und wie wir kochen und wir machen nichts, das so tut als wär's was, das es einfach nicht ist.

Wir sehen den Markt mit seiner Vielfalt als unsere Spielwiese der vegetarischen Küche und freuen uns, euch neben den bekannten Gerichten aus dem Mittags-Lieferservice

auch abends mit feinen Speisen und ausgewählten Getränken verwöhnen zu dürfen. Am Samstag bieten wir auch Frühstück an.

Öffnungszeiten:

Montag bis Freitag: 11:30 – 23:00
Samstag: 9:30 – 23:00

Ganztägig warme Küche und Essen zum Mitnehmen
Samstags Frühstück
Bar und 8 Sitzplätze,
Gastgarten bei Schönwetter



100%
BIO

Bezahle wie immer Du möchtest:

PayPal VISA MasterCard SOFORT ÜBERWEISUNG eps sodexo Edenred BAR SAMMELRECHNUNG

Catering

Catering:

Raphael Mammerler
Tel.: +43 650 674 04 64
raphael@ritabringts.at

RITA bringt gesundes vegetarisches BIO Essen nicht nur an den Mittagstisch, sondern auch zu Euren Besprechungen, Firmenfeiern oder privaten Festen. Wir versorgen Euch mit 100% vegetarischem BIO Speisen und Getränken, auf Wunsch auch mit allem nötigen Equipment.

Rita und ihr Team in der Küche und auf Rädern stehen Euch für ein unkompliziertes Service gerne zur Verfügung.

Alles also aus einer Hand und alles aus einem Rad – denn geliefert wird selbstverständlich auch zu Caterings mit unseren Lastenrädern. Im Angebot finden sich Brötchen und Snacks, Fingerfood, Speisen für warme und kalte Buffets, sowie Süßes. Wir kümmern uns gerne um Caterings für bis zu 500 Personen und erstellen ein individuelles Angebot.

100%
BIO



Food Bike

100%
BIO

Food Trucks sind in aller Munde und beleben auch in Wien die Street Food Szene. Unser Food Truck ist ein Food Bike – ein Lastenrad der Marke Musketier, das wir aus eigenen Entwürfen bauen ließen. Wir kommen damit gerne zu Veranstaltungen, Märkten oder Messen und verkaufen unsere Speisen vom mobilen und energieautarken Lastenrad.

Auch eine Buchung für private Veranstaltungen oder Firmenevents im Rahmen eines Caterings ist möglich.

Das Angebot reicht von gefüllten Fladenbroten über Eintopfgerichte wie Chili oder Gulasch bis hin zu eigenen Street Food Kreationen, abgestimmt auf die jeweilige Veranstaltung.



Wer mitbestellt wird selbst belohnt

Für jede zusätzliche bestellte Hauptspeise pro Tag sammelst Du **einen RITA Mitbestellpunkt**. Für jeweils zehn Punkte bekommst Du **eine Hauptspeise gratis**.



Hauptspeise
1x Gratis



facebook.com/ritabringts
twitter.com/ritabringts
instagram.com/rita_bringts
youtube.com/ritabringts

Kundendienst/Büro:

RITA kocht gesund GmbH
Schleifmühlgasse 9/10
1040 Wien

Tel.: +43 1 361 77 22

Kunden: support@ritabringts.at

Büro: office@ritabringts.at

Küche:

RITA bringt's
Mollardgasse 70
1060 Wien

Tel.: +43 1 361 77 22-10

office@ritabringts.at

Catering:

Raphael Mammerler
Tel.: +43 650 674 04 64
raphael@ritabringts.at

Vorgartenmarkt:

RITA bringt's
am Vorgartenmarkt
Stand 20, Ecke Ennsgasse
1020 Wien

Tel.: +43 1 361 77 22-20

vorgartenmarkt@ritabringts.at

Öffnungszeiten:

Mo. bis Fr.: 11:30 – 23:00

Samstag: 9:30 – 23:00