

KW	5	Classic	26.01.2026 - 01.02.2026	M 3	M 4 BIO DE-ÖKO-039	M 5	M 6
	M 1	M 2					
Mo	2 EIER- PFANNKUCHEN** mit Schokoladensauce	3 MAULTASCHEN** (u.a. mit Möhren, Zwiebeln, Spinat) in ein wenig Brühe warmer Kartoffelsalat Gurkensalat in Essig-Öl-Dressing	FARFALLE* (Nudeln in Schleifenform) Käsesauce Alfredo (Käse-Sahne-Sauce mit Erbsen und Geflügelschinkenwürfeln) Gurkensalat in Essig-Öl-Dressing	GEMÜSE- EINTOPF** mit Kartoffeln zubereitet	FARFALLE** (Nudeln in Schleifenform) Käsesauce mit Erbsen Gurkensalat in Essig-Öl-Dressing	—	
	A Wassereis zum Einfrieren	B frisches Obst	C Gemüsecremesuppe (Vorsuppe)	Bio Tagesdessert lose	A / B / C		
Di	CHAMPIGNONS** in Rahm Vollkornreis frischer Rotkrautsalat	GEFÜLLTE TEIGTASCHEN** (mit Ratatouille-Füllung) in Tomatensauce mit Käse überbacken	RÖSTKARTOFFELN** Möhrengemüse Kräuterdip mit Quark	4 BLUMENKOHL- STICKS** (Blumenkohl u. Kichererbse) Rahmspinat Kartoffelpüree aus frischen Kartoffeln	NUDEL- VEGGIE-HACK- AUFLAUF** (Sonnenblumenbasis) mit Käse überbacken	8 KARTOFFEL- MINIONS** (gebackene Kartoffelfiguren) Möhrengemüse Kräuterdip mit Quark	
	A Gebäck o. Riegel	B Melone im Ganzen	C Vanillepudding lose	Bio Tagesdessert lose	A / B / C	A / B / C	
Mi	8 GEMÜSEBÄLLCHEN** (u.a. mit Erbsen, Mais, Möhren) Vollkorn-Quinoa mit Paprika Kräuterdip mit Joghurt	2 HÄHNCHENINNENFILETS* Rahmsauce Erbsen Spiralnudeln	4 FISCHFIGUREN* (panierter Schellfisch) Dillsauce Salzkartoffeln Gurkensalat in Joghurtdressing	GRIEBBREI** mit Kirschen	VEGGIE-FRIKADELLE** (Sojabasis) Rahmsauce Erbsen Spiralnudeln	—	
	A Fruchtjoghurt-Becher	B frisches Obst	C Naturjoghurt lose	Bio Tagesdessert	A / B / C		
Do	Serbische BOHNENSUPPE** (u.a. mit Bohnen, Paprika, Möhren) mit Kartoffeln zubereitet Brötchen	HÄHNCHEN- GESCHNETZELTES* in Curry-Früchte-Sauce Erbsen Reis	FUßBALL-NUDELN** (Nudeln in Fußballform) Möhrensauce Eisbergsalat mit Sauerrahmdressing	6 GEFLÜGEL- HACKBÄLLCHEN* in Tomatensauce grüne Bohnen Salzkartoffeln	2 VEGGIE- SCHNITZEL** (paniert, Sojabasis) in Curry-Früchte-Sauce Erbsen Reis	—	
	A Pudding-Becher	B frisches Obst	C Milchreis lose	Bio Tagesdessert lose	A / B / C		
Fr	RÜHREI** Rahmspinat Kartoffelpüree aus frischen Kartoffeln	Mediterrane VOLLKORN-REISPFANNE* mit Lachs, Vollkornreis, Erbsen, Paprika und Zwiebeln	Schottische BAUERNSUPPE* (mit Wurzelgemüse, Kartoffeln und Graupen) Mini-Geflügel-Hackbällchen Brötchen	SPIRELLI** Gemüse-Bolognese Eisbergsalat mit italienischem Dressing	Schottische BAUERNSUPPE** (mit Wurzelgemüse, Kartoffeln und Graupen) Brötchen	—	
	A Einzeldessert	B frisches Obst	C Mandarinstücke lose	Bio Tagesdessert lose	A / B / C		

Unsere Zusatzstoff- und Allergenkezeichnung finden Sie im interaktiven Speiseplan auf www.vitesca.de. Dort können Sie sich Ihr ausgewähltes Menü ganz einfach ausdrucken!* = Gerichte ohne Schwein
** = vegetarische GerichteMindestbestellung pro Menülinie M1-M8: 2
Menüs, Erhöhungsschritt: 2 Menüs

KW 5 26.01.2026 - 01.02.2026 KW 6 02.02.2026 - 08.02.2026

M 9

Mo

**6 vegetarische
HACKBÄLLCHEN****
(Sojabasis)
Kartoffelsalat
frischer Gurkensalat mit
Essig + Öl

Di

CHAMPIGNONS**
in Sauce
Vollkornreis
frischer Rotkrautsalat

Mi

**QUINOA-ERBSEN-
BRATLING****
Tomatenreis
Dip mit Kräutern
(Sojabasis)

Do

**serbische
BOHNENSUPPE****
(u.a. Bohnen, Paprika,
Möhren)
mit Kartoffeln zubereitet

Fr

**Mediterrane
VOLLKORN-
REISPFANNE****

M 9

Mo

VEGGIE-FRIKADELLE**
(Sojabasis)
Kohlrabigemüse in Sauce
Salzkartoffeln

Di

SPAGHETTI**
(glutenfrei)
Tomaten-Rukola-Sauce
Krautsalat

Mi

SALZKARTOFFELN**
Kräuterdip
(auf Sojabasis)
gemischter Blattsalat mit
italienischem Dressing

Do

**Frischer
MÖHRENEINTOPF****
mit Kartoffeln

Fr

**Italienische
TOMATENSUPPE****
mit Tomatenstückchen
mit Reiseinlage

**vegetarische Gerichte

Ohne den rezeptorischen Zusatz von:

- Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse (Dinkel, Gerste, Hafer, Kamut, Roggen, Weizen)
- Eier und Eiererzeugnisse
- Milch und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)
- Schalenfrüchte daraus hergestellte Erzeugnisse (Haselnüsse, Cashewnüsse, Macadamia, Mandeln, Paranüsse, Pecannüsse, Pistazien, Walnüsse)
- Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse

₁ Bei diesen Menüs können wir Spuren von Allergenen nicht ausschließen.