

KW **5** Classic 26.01.2026 - 01.02.2026
M 1 M 2

Mo	2 EIER- PFANNKUCHEN** mit Schokoladensauce	3 MAULTASCHEN** (u.a. mit Möhren, Zwiebeln, Spinat) in ein wenig Brühe wärmer Kartoffelsalat Gurkensalat in Essig-Ol-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-Ol-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. Kichererbsen) 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 Joghurdressing 	GRIEBREI** mit Kirschen	VEGGIE-FRIKADELLE** (Sojabasis) Rahmsauce Erbsen Spiralnudeln	
	A Fruchthjoghurt-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 Mandarinenstücke lose	Bio Tagesdessert lose	A / B / C	

Unsere Zusatzstoff- und Allergenkennzeichnung finden Sie im interaktiven Speiseplan auf www.vitesca.de. Dort können Sie sich Ihr ausgewähltes Menü ganz einfach ausdrucken!

* = Gerichte ohne Schwein
** = vegetarische Gerichte

Mindestbestellung 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	M 9
Mo	<p>6 vegetarische HACKBÄLLCHEN** (Sojabasis) Kartoffelsalat frischer Gurkensalat mit Essig + Öl</p>	<p>VEGGIE-FRIKADELLE** (Sojabasis) Kohlrabigemüse in Sauce Salzkartoffeln</p>
Di	<p>CHAMPIGNONS** in Sauce Vollkornreis frischer Rotkrautsalat</p>	<p>SPAGHETTI** (glutenfrei) Tomaten-Rukola-Sauce Krautsalat</p>
Mi	<p>QUINOA-ERBSEN-BRATLING** Tomatenreis Dip mit Kräutern (Sojabasis)</p>	<p>SALZKARTOFFELN** Kräuterdip (auf Sojabasis) gemischter Blattsalat mit italienischem Dressing</p>
Do	<p>serbische BOHNENSUPPE** (u.a. Bohnen, Paprika, Möhren) mit Kartoffeln zubereitet</p>	<p>Frischer MÖHRENEINTOPF** mit Kartoffeln</p>
Fr	<p>Mediterrane VOLLKORN-REISPFANNE**</p>	<p>Italienische TOMATENSUPPE** mit Tomatenstückchen mit Reiseinlage</p>

**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.