



KW	6	Classic	02.02.2026 - 08.02.2026			M 4 BIO	DE-ÖKO-039	M 5	M 6	M 7
	M 1	M 2	M 3							
Mo	<b>GNOCCHI**</b> Lauch-Käse-Sauce Eisbergsalat mit Joghurtdressing	<b>BLUMENKOHL- KARTOFFEL- AUFLAUF**</b> mit Käse überbacken	<b>2 HÄHNCHENSCHNITZEL*</b> <small>(paniert)</small> Kohlrabi in Rahm Salzkartoffeln	<b>SPAGHETTI*</b> Bolognesesauce <small>(Rindfleisch)</small> blanchierter Möhrensalat	<b>2 VEGGIE- SCHNITZEL**</b> <small>(paniert, Sojabasis)</small> Kohlrabi in Rahm Salzkartoffeln				—	—
	A Einzeldessert	B frisches Obst	C Naturjoghurt lose	Bio Tagesdessert lose	A / B / C					
Di	<b>PASTA MISTA**</b> <small>(Ricotta-Spinat Füllung)</small> Tomaten-Rucola-Sauce Farmersalat <small>(Möhren-Krautsalat mit Mayonnaise)</small>	<b>4 RINDER-FRIKADELLEN*</b> Sauce Robert <small>(mit milden Senf und Zwiebeln)</small> Brokkoli Kartoffelpüree aus frischen Kartoffeln	<b>MILCHREIS**</b> mit Pfirsichspalten	<b>LINSENGEMÜSE**</b> mit Paprika, Zucchini und Tomate Spätzle	<b>2 GEMÜSE-FRIKADELLEN**</b> Sauce Robert <small>(mit milden Senf und Zwiebeln)</small> Brokkoli Kartoffelpüree aus frischen Kartoffeln				—	—
	A Einzeldessert	B frisches Obst	C Hühnerbrühe m. Gem. (Vorsuppe)	Bio Tagesdessert lose	A / B / C					
Mi	<b>SALZKARTOFFELN**</b> Grüne Sauce Frankfurter Art <small>(Kräutersauce)</small> gemischter Blattsalat mit italienischem Dressing <small>(Essig-Öl-Dressing mit Kräutern)</small>	<b>8 RINDFLEISCH- BÄLLCHEN*</b> in Curry-Tomaten-Sauce Reis Krautsalat	<b>Ungarisches RINDERGULASCH*</b> <small>(Zwiebel-Tomaten-Sauce)</small> Nudeln Apfelmus	<b>MINSTRONE**</b> italienische Gemüsesuppe Brötchen	<b>8 SOJA- BÄLLCHEN**</b> in Curry-Tomaten-Sauce Reis Krautsalat				<b>8 RINDFLEISCH- BÄLLCHEN*</b> in Curry-Tomaten-Sauce Pommes frites Krautsalat	<b>8 SOJA- BÄLLCHEN**</b> in Curry-Tomaten-Sauce Pommes frites Krautsalat
	A Fruchtjoghurt-Becher	B frisches Obst	C Möhre im Ganzen	Bio Tagesdessert lose	A / B / C				A / B / C	A / B / C
Do	<b>MÖHREINTOPF**</b> mit Kartoffeln zubereitet Sonnenblumenkerne	<b>HÄHNCHEN- FILETSTREIFEN*</b> in Barbecuesauce <small>(würzig-rauchige Tomatensauce)</small> Mais Reis	<b>SPIRELLI**</b> Florentiner Sauce <small>(Käse-Sahne-Sauce mit Spinat)</small> Möhrensalat	<b>KARTOFFEL- GRATIN**</b> Pfannengemüse Joghurtdip mit Kräutern	<b>VEGGIE-FILETSTREIFEN**</b> <small>(Sojabasis)</small> in Barbecuesauce <small>(würzig-rauchige Tomatensauce)</small> Mais Reis				—	—
	A Wackelpudding-Becher	B frisches Obst	C 2 Mini-Schoko-Donuts	Bio Tagesdessert lose	A / B / C					
Fr	<b>8 MINI- REIBEKUCHEN**</b> mit Apfelmus	<b>2 FISCHFRIKADELLEN*</b> <small>(panierter Seelachs)</small> Remouladensauce Salzkartoffeln Gurkensalat in Joghurtdressing 	<b>Italienische TOMATENSUPPE*</b> mit Tomatenstücken und Mini- Geflügelhackbällchen Brötchen	<b>GEFÜLLTE PASTA**</b> <small>(vegetarische Füllung)</small> Käsesauce Eisbergsalat mit Cocktaildressing	<b>Italienische TOMATENSUPPE**</b> mit Tomatenstücken und Reiseinlage Brötchen				—	—
	A Einzeldessert	B frisches Obst	C Schokopudding lose	Bio Tagesdessert	A / B / C					

Unsere Zusatzstoff- und Allergenkezeichnung finden Sie im interaktiven Speiseplan auf [www.vitesca.de](http://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

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

<sub>1</sub> Bei diesen Menüs können wir Spuren von Allergenen nicht ausschließen.