

KW 6 Classic 02.02.2026 - 08.02.2026

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