




	7 Classic M 1	09.02.2026 - 15.02.2026 M 2	M 3	 M 4 BIO DE-ÖKO-039	M 5
Mo	<b>2 EIER- PFANNKUCHEN**</b> mit Vanillesauce	<b>ORIENTALISCHE HACKFLEISCHPFANNE*</b> (Rindfleisch) mit Paprika, Bulgur Joghurdip mit Petersilie	<b>VOLLKORN-SPAGHETTI*</b> Carbonarasauce (Käse-Sahnesauce mit Geflügelschinkenwürfeln) Eisbergsalat mit Sauerrahmdressing	<b>KOHLRABI-MÖHREN- EINTOPF**</b> mit Kartoffeln zubereitet	<b>ORIENTALISCHE VEGGIE-PFANNE**</b> (Sonnenblumenbasis) mit Paprika, Bulgur Joghurdip mit Petersilie
	A Einzeldessert	B frisches Obst	C Rinderbrühe (Vorsuppe)	Bio Tagesdessert lose	A / B / C
Di	<b>KÄSESPÄTZLE**</b> Röstzwiebeln Chinakohlsalat mit Mandarinen	<b>2 RINDFLEISCH-FRIKADELLEN*</b> Blumenkohl in Rahm Salzkartoffeln	<b>SESAMKARTOFFELN**</b> Pfannengemüse (u.a. mit Bohnen, Paprika, Erbsen) Kräuterdip mit Quark	<b>NUDEL- TOMATEN- AUFLAUF**</b> mit Käse überbacken	<b>SOJA- FRIKADELLE**</b> Blumenkohl in Rahm Salzkartoffeln
	A Gebäck o. Riegel	B Melone im Ganzen	C Naturjoghurt lose	Bio Tagesdessert	A / B / C
Mi	<b>2 BULGURBRATLINGE**</b> (Tomate-Mozzarella-Füllung) Gemüsereis Zaziki	<b>CANNELLONI CARNE*</b> (Rindfleischfüllung) in Tomatensauce mit Käse überbacken	<b>BUNTE SPIRELLI*</b> Sahnesauce mit Lachswürfeln gemischter Blattsalat mit Joghurtdressing 	<b>MILCHREIS**</b> mit Apfelmus	<b>BUNTE SPIRELLI**</b> Käse-Sahnesauce mit Erbsen gemischter Blattsalat mit Joghurtdressing
	A Fruchtjoghurt-Becher	B frisches Obst	C Gurke im Ganzen	Bio Tagesdessert lose	A / B / C
Do	<b>MINISTRONE**</b> italienische Gemüsesuppe (u.a. mit Möhren, Zucchini, Paprika) 3 Mini-Brötchen	<b>HÜHNERFRIKASSEE*</b> Erbsen Reis	<b>FARFALLE**</b> Lauch-Käse-Sauce (Gouda) Eisbergsalat mit italienischem Dressing	<b>8 RINDFLEISCH-BÄLLCHEN*</b> in Rahmsauce Apfel-Rotkohl Salzkartoffeln	<b>VEGGIE-FRIKASSEE**</b> (Pilzeiweiß- und Erbsenproteinbasis) Erbsen Reis
	A Pudding-Becher	B frisches Obst	C Mandarinenstücke lose	Bio Tagesdessert lose	A / B / C
Fr	<b>LINSENGEMÜSE**</b> (Tomate, Zucchini, Paprika) mit Spätzle	<b>2 Panierte SEELACHSFILETS*</b> Rahmspinat Kartoffelpüree aus frischen Kartoffeln 	<b>KARTOFFELSUPPE*</b> mit Wurzelgemüse und Mini-Geflügel-Hackbällchen Brötchen	<b>FARFALLE**</b> Schnittlauch-Sahne-Sauce Eisbergsalat mit Joghurtdressing	<b>Vegetarische KARTOFFELSUPPE**</b> mit Wurzelgemüse Brötchen
	A Einzeldessert	B frisches Obst	C Milchpudding Butterkeks lose	Bio Tagesdessert lose	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

KW 7 09.02.2026 - 15.02.2026 KW 8 16.02.2026 - 22.02.2026

M 9

Mo

**orient. PFANNE\*\***  
(mit  
Sonneblumengranulat)  
Reis  
Dip mit Kräutern  
(Sojabasis)

Di

**6 vegetarische  
HACKBÄLLCHEN\*\***  
(Sojabasis)  
Kohlrabigemüse in  
Sauce  
Salzkartoffeln

Mi

**SPAGHETTI\*\***  
(glutenfrei)  
mit Tomatensauce

Do

**MINESTRONE\*\***  
italienische  
Gemüsesuppe

Fr

**SPIRALNUDELN\*\***  
(glutenfrei)  
mit  
Linsengemüse

M 9

Mo

**RÖSTKARTOFFELN\*\***  
Dip mit Kräutern  
(Sojabasis)  
Ratatouille

Di

**CHAMPIGNONS IN  
SAUCE\*\***  
mit Spaghetti  
(glutenfrei)

Mi

**VEGGIE-FRIKADELLE\*\***  
(Sojabasis)  
Paprikasauce  
Erbsen-Möhren  
Reis

Do

**Orientalische  
LINSENSUPPE\*\***  
(ohne Brötchen)

Fr

**QUINOA-FRIKADELLE\*\***  
(mit Erbsen)  
Salzkartoffeln  
Gurkensalat mit Essig-Öl-  
Dressing

\*\*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.