

7 Classic 09.02.2026 - 15.02.2026
M 1 M 2

M 3



M 4 BIO DE-ÖKO-039

M 5

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

M 9

Mo
RÖSTKARTOFFELN**
Dip mit Kräutern
(Sojabasis)
RatatouilleDi
**CHAMPIGNONS IN
SAUCE****
mit Spaghetti
(glutenfrei)Mi
VEGGIE-FRIKADELLE**
(Sojabasis)
Paprikasauce
Erbsen-Möhren
ReisDo
**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

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