

**KW 8 Teens**
**16.02.2026 - 22.02.2026**

	M 1	M 2	M 3	M 4 BIO DE-ÖKO-039	M 5	M 6
Mo	 <b>3 MINI-KARTOFFEL-RÖSTI**</b> Ratatouille (mit Tomaten, Zucchini u. Paprika) Dip mit saurer Sahne	 <b>VEGGIE-SCHNITZEL**</b> Art Cordon bleu (paniert, Sojabasis) Kohlrabi in Rahm Salzkartoffeln	 <b>PUTEN-GESCHNETZELTES*</b> in Rahmsauce Apfel-Rotkohl Salzkartoffeln	 <b>PENNE*</b> Bolognese-Sauce (Rindfleisch) blanchierter Möhrensalat	 <b>VEGGIE-GESCHNETZELTES**</b> (Pilz- und Erbsenproteinbasis) in Rahmsauce Apfel-Rotkohl Salzkartoffeln	—
	A Pudding-Becher	B frisches Obst	 C Naturjoghurt lose	Bio Tagesdessert	A / B / C	
Di	 <b>VOLLKORN-PENNE**</b> Champignonsauce Farmersalat (Weißkohl-Möhrensalat mit Mayo)	 <b>CHICKEN HAWAII*</b> (Hähnchenstücke in Knusperpanade) überbacken mit Ananas und Käse Reis Currydip Farmersalat	 <b>GRIEBBREI**</b> mit Apfelkompott	 <b>3 TAGESGEMÜSE**</b> (Blumenkohl, Brokkoli, Möhren) Sesamkartoffeln Kräuterdip mit Joghurt	 <b>4 VEGGIE-NUGGETS**</b> (paniert, Sojabasis) Reis Currydip Farmersalat	—
	A Gebäck o. Riegel	 B frisches Obst	C Tomatensuppe (Vorsuppe)	Bio Tagesdessert lose	A / B / C	
Mi	 <b>GEFÜLLTE PASTA**</b> (Spinat-Füllung) Zucchini-Sauce Farmersalat	 <b>CHOP SUEY*</b> asiatisches Gericht mit Gemüse (u.a. Champignons, Bambussprossen, Mungobohnenkeime) Hühnerfleisch und Asia-Vollkornnudeln	 <b>3 PUTEN MEDAILLONS*</b> mit Paprikasauce Erbsen-Möhren-Gemüse Reis	 <b>Vegetarische ERBSENSUPPE**</b> mit Wurzelgemüse und Kartoffeln Brötchen	 <b>SOJA-FRIKADELLE**</b> mit Paprikasauce Erbsen-Möhren-Gemüse Reis	<b>PIZZASCHNITTE MARGHERITA**</b> mit Tomate und Käse Farmersalat
	A Fruchtjoghurt-Becher	 B frisches Obst	C Möhre im Ganzen	Bio Tagesdessert lose	A / B / C	A / B / C
Do	 <b>ORIENTALISCHE LINSENSUPPE**</b> mit gelben Linsen, Kartoffeln und Minze Brötchen	 <b>HÄHNCHEN-GESCHNETZELTES*</b> Marengo Art (mit Tomaten und Champignons) Brokkoli Reis	 <b>BUNTE SPIRELLI**</b> Tomaten-Rucola-Sauce Möhren-Kraut-Salat	 <b>RÜHREI**</b> Rahmspinat Kartoffelpüree aus frischen Kartoffeln	 <b>VEGGIE-GESCHNETZELTES**</b> (Pilz- u. Erbsenproteinbasis) Marengo Art (mit Tomaten und Champignons) Brokkoli Reis	—
	A Einzeldessert	B frisches Obst	 C Vanillepudding lose	Bio Tagesdessert lose	A / B / C	
Fr	 <b>12 MINI-FALAFEL-BÄLLCHEN**</b> (aus Kichererbsen) hausgemachter Bulgursalat Paprikadip mit Quark	 <b>SEELACHSSTÜCKE*</b> in Dillsauce Salzkartoffeln Gurkensalat in Essig-Öl-Dressing	 <b>KARTOFFEL-LAUCH-EINTOPF*</b> mit 6 Mini-Rindfleisch-Bällchen	 <b>SPIRELLI**</b> Käse-Spinat-Sauce gemischter Blattsalat mit Sauerrahmdressing	 <b>KARTOFFEL-LAUCH-EINTOPF**</b> mit 6 Mini-Veggie-Hackbällchen (auf Sojabasis)	—
	A Einzeldessert	 B frisches Obst	C Berliner Ballen	Bio Tagesdessert lose	A / B / C	

Unsere Zusatzstoff- und Allergenkennzeichnung 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 7 09.02.2026 - 15.02.2026 KW 8 16.02.2026 - 22.02.2026**

	M 9	M 9
Mo	<b>orient. PFANNE**</b> (mit Sonnenblumengranulat) Reis Dip mit Kräutern (Sojabasis)	<b>RÖSTKARTOFFELN**</b> Dip mit Kräutern (Sojabasis) Ratatouille
Di	<b>6 vegetarische HACKBÄLLCHEN**</b> (Sojabasis) Kohlrabigemüse in Sauce Salzkartoffeln	<b>CHAMPIGNONS IN SAUCE**</b> mit Spaghetti (glutenfrei)
Mi	<b>SPAGHETTI**</b> (glutenfrei) mit Tomatensauce	<b>VEGGIE-FRIKADELLE**</b> (Sojabasis) Paprikasauce Erbsen-Möhren Reis
Do	<b>MINESTRONE**</b> italienische Gemüsesuppe	<b>Orientalische LINSENSUPPE**</b> (ohne Brötchen)
Fr	<b>SPIRALNUDELN**</b> (glutenfrei) mit Linsengemüse	<b>QUINOA-FRIKADELLE**</b> (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

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