

KW 8 Classic 16.02.2026 - 22.02.2026

	M 1	M 2	M 3	M 4 BIO DE-ÖKO-039	M 5	M 6
Mo	<p>4 MINI-KARTOFFEL-RÖSTI* Ratatouille (mit Tomaten, Zucchini u. Paprika) Dip mit saurer Sahne</p> <p>A Pudding-Becher</p>	<p>2 VEGGIE-SCHNITZEL** Art Cordon bleu (paniert, Sojabasis) Kohlrabi in Rahm Salzkartoffeln</p> <p>B frisches Obst</p>	<p>PUTEN-GESCHNETZELTES* in Rahmsauce Apfel-Rotkohl Salzkartoffeln</p> <p>C Naturjoghurt lose</p>	<p>PENNE* Bolognese-Sauce (Rindfleisch) blanchierter Möhrensalat</p> <p>Bio Tagesdessert</p>	<p>VEGGIE-GESCHNETZELTES** (Pilz- und Erbsenproteinbasis) in Rahmsauce Apfel-Rotkohl Salzkartoffeln</p> <p>A / B / C</p>	—
Di	<p>VOLLKORN-PENNE** Champignonsauce Farmersalat (Weißkohl-Möhrensalat mit Mayo)</p> <p>A Gebäck o. Riegel</p>	<p>CHICKEN HAWAII* (Hähnchenstücke in Knusperpanade) überbacken mit Ananas und Käse Reis Currydip Farmersalat</p> <p>B frisches Obst</p>	<p>GRIEBBREI** mit Apfelkompott</p> <p>C Tomatensuppe (Vorsuppe)</p>	<p>3 TAGESGEMÜSE** (Blumenkohl, Brokkoli, Möhren) Sesamkartoffeln Kräuterdip mit Joghurt</p> <p>Bio Tagesdessert lose</p>	<p>5 VEGGIE-NUGGETS** (paniert, Sojabasis) Reis Currydip Farmersalat</p> <p>A / B / C</p>	—
Mi	<p>GEFÜLLTE PASTA** (Spinat-Füllung) Zucchini-Sauce Farmersalat</p> <p>A Fruchtjoghurt-Becher</p>	<p>CHOP SUEY* asiatisches Gericht mit Gemüse (u.a. Champignons, Bambussprossen, Mungobohnenkeime) Hühnerfleisch und Asia-Vollkornnudeln</p> <p>B frisches Obst</p>	<p>4 PUTEN MEDAILLONS* mit Paprikasauce Erbsen-Möhren-Gemüse Reis</p> <p>C Möhre im Ganzen</p>	<p>Vegetarische ERBSENSUPPE** mit Wurzelgemüse und Kartoffeln Brötchen</p> <p>Bio Tagesdessert lose</p>	<p>2 SOJA-FRIKADELLEN** mit Paprikasauce Erbsen-Möhren-Gemüse Reis</p> <p>A / B / C</p>	<p>2 PIZZASCHNITTEN MARGHERITA** mit Tomate und Käse</p> <p>A / B / C</p>
Do	<p>ORIENTALISCHE LINSENSUPPE** mit gelben Linsen, Kartoffeln und Minze Brötchen</p> <p>A Einzeldessert</p>	<p>HÄHNCHEN-GESCHNETZELTES* Marengo Art (mit Tomaten und Champignons) Brokkoli Reis</p> <p>B frisches Obst</p>	<p>BUNTE SPIRELLI** Tomaten-Rucola-Sauce Möhren-Kraut-Salat</p> <p>C Vanillepudding lose</p>	<p>RÜHREI** Rahmspinat Kartoffelpüree aus frischen Kartoffeln</p> <p>Bio Tagesdessert lose</p>	<p>VEGGIE-GESCHNETZELTES** (Pilz- u. Erbsenproteinbasis) Marengo Art (mit Tomaten und Champignons) Brokkoli Reis</p> <p>A / B / C</p>	—
Fr	<p>16 MINI-FALAFEL-BÄLLCHEN** (aus Kichererbsen) hausgemachter Bulgursalat Paprikadip mit Quark</p> <p>A Einzeldessert</p>	<p>SEELACHSSTÜCKE* in Dillsauce Salzkartoffeln Gurkensalat in Essig-Öl-Dressing</p> <p>B frisches Obst</p>	<p>KARTOFFEL-LAUCH-EINTOPF* mit 8 Mini-Rindfleisch-Bällchen</p> <p>C Berliner Ballen</p>	<p>SPIRELLI** Käse-Spinat-Sauce gemischter Blattsalat mit Sauerrahmdressing</p> <p>Bio Tagesdessert lose</p>	<p>KARTOFFEL-LAUCH-EINTOPF** mit 8 Mini-Veggie-Hackbällchen (auf Sojabasis)</p> <p>A / B / C</p>	—

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 7 09.02.2026 - 15.02.2026 **KW 8** 16.02.2026 - 22.02.2026

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