

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

4 MINI-KARTOFFEL-RÖSTI**
Ratatouille
(mit Tomaten, Zucchini u. Paprika)
Dip mit saurer Sahne

2 VEGGIE-SCHNITZEL**
Art Cordon bleu
(paniert, Sojabasis)
Kohlrabi in Rahm
Salzkartoffeln

**PUTEN-
GESCHNETZELTES***
in Rahmsauce
Apfel-Rotkohl
Salzkartoffeln

PENNE*
Bolognese-Sauce
(Rindfleisch)
blanchierter Möhrensalat

VEGGIE-GESCHNETZELTES**
(Pilz- und Erbsenproteinbasis)
in Rahmsauce
Apfel-Rotkohl
Salzkartoffeln

—

A Pudding-Becher

B frisches Obst

C Naturjoghurt lose

Bio Tagesdessert

A / B / C

Di

VOLLKORN-PENNE**
Champignonsauce
Farmersalat
(Weißkohl-Möhrensalat mit Mayo)

CHICKEN HAWAII*
(Hähnchenstücke in Knusperpanade)
überbacken mit Ananas und Käse
Reis
Currydip
Farmersalat

GRIEBREI**
mit Apfelkompott

3 TAGESGEMÜSE**
(Blumenkohl, Brokkoli, Möhren)
Sesamkartoffeln
Kräuterdip mit Joghurt

5 VEGGIE-NUGGETS**
(paniert, Sojabasis)
Reis
Currydip
Farmersalat

—

A Gebäck o. Riegel

B frisches Obst

C Tomatensuppe (Vorsuppe)

Bio Tagesdessert lose

A / B / C

Mi

GEFÜLLTE PASTA**
(Spinat-Füllung)
Zucchini-Sauce
Farmersalat

CHOP SUEY*
asiatisches Gericht mit Gemüse
(u.a. Champignons, Bambussprossen,
Mungobohnenkeime)
Hühnerfleisch und
Asia-Vollkornnudeln

4 PUTEN MEDAILLONS*
mit Paprikasauce
Erbsen-Möhren-Gemüse
Reis

**Vegetarische
ERBSENSUPPE****
mit Wurzelgemüse
und Kartoffeln
Brötchen

2 SOJA-FRIKADELLEN**
mit Paprikasauce
Erbsen-Möhren-Gemüse
Reis

**2 PIZZASCHNITTEN
MARGHERITA****
mit Tomate und Käse

A Fruchtjoghurt-Becher

B frisches Obst

C Möhre im Ganzen

Bio Tagesdessert lose

A / B / C

A / B / C

Do

**ORIENTALISCHE
LINSENSUPPE****
mit gelben Linsen,
Kartoffeln und Minze
Brötchen

HÄHNCHEN-GESCHNETZELTES*
Marengo Art
(mit Tomaten und Champignons)
Brokkoli
Reis

BUNTE SPIRELLI**
Tomaten-Rucola-Sauce
Möhren-Kraut-Salat

RÜHREI**
Rahmspinat
Kartoffelpüree aus
frischen Kartoffeln

VEGGIE-GESCHNETZELTES**
(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

16 MINI-FALAFEL-BÄLLCHEN**
(aus Kichererbsen)
hausgemachter Bulgursalat
Paprikadip mit Quark

SEELACHSSTÜCKE*
in Dillsauce
Salzkartoffeln
Gurkensalat in Essig-Öl-Dressing

**KARTOFFEL-
LAUCH-EINTOPF***
mit 8 Mini-Rindfleisch-Bällchen

SPIRELLI**
Käse-Spinat-Sauce
gemischter Blattsalat mit
Sauerrahmdressing

**KARTOFFEL-
LAUCH-EINTOPF****
mit 8 Mini-Veggie-Hackbällchen
(auf Sojabasis)

—

A Einzeldessert

B frisches Obst

C Berliner Ballen

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 GerichteMindestbestellung 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

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

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