

	9	Classic	23.02.2026 - 01.03.2026	M 1	M 2	M 3	M 4 BIO DE-ÖKO-039	M 5
Mo								
	2 EIER- PFANNKUCHEN** mit Apfelmus	KARTOFFEL-SPINAT- AUFLAUF** mit Käse überbacken	SPAGHETTI* Milanese-Sauce (Tomatensauce mit Champignons, Erbsen und Gefügelschinkenwürfeln) Farmersalat (Möhren-Krautsalat mit Mayonnaise)	MÖHRENEINTOPF** mit Kartoffeln zubereitet Sonnenblumenkerne	SPAGHETTI** Veggie-Milanese (Tomatensauce mit Champignons und Erbsen) Farmersalat (Möhren-Krautsalat mit Mayonnaise)			
	A Wassereis zum Einfrieren	B frisches Obst	C Gemüsecremesuppe (Vorsuppe)	Bio Tagesdessert lose	A / B / C			
Di								
	TORTELLINI** (Rahmspinatfüllung) Tomaten-Caprese-Sauce Eisbergsalat mit Sauerrahmdressing	CHILI CON CARNE* (Rindfleisch) Mais Reis	3 KARTOFFELTASCHEN** mit Frischkäsefüllung Pfannengemüse (u.a. Erbsen, Möhren, Paprika) Kräuterdip mit Quark	NUDEL-GEMÜSE- AUFLAUF** mit Käse überbacken	CHILI SIN CARNE** (Sonnenblumenbasis) Mais Reis			
	A Gebäck o. Riegel	B Melone im Ganzen	C Schokopudding lose	Bio Tagesdessert lose	A / B / C			
Mi								
	VOLLKORNPENNE** Käse-Spinat-Sauce (mit Gouda) Gurkensalat in Joghurtdressing	4 GEFLÜGEL- BRATWÜSTCHEN* Sauerkraut Kartoffelpüree aus frischen Kartoffeln	4 FISCHFIGUREN* (panierter Schellfisch) Remouladensauce Salzkartoffeln Gurkensalat in Joghurtdressing	FARFALLE** Tomaten-Rucola-Sauce Eisbergsalat mit italienischem Dressing	SOJA-FRIKADELLE** Sauerkraut Kartoffelpüree aus frischen Kartoffeln			
	A Fruchtjoghurt-Becher	B frisches Obst	C Naturjoghurt lose	Bio Tagesdessert	A / B / C			
Do								
	Grüne ERBSENSUPPE** mit Wurzelgemüse (u.a. mit Möhren, Porree u. Sellerie) und Kartoffeln Brötchen	HÄHNCHEN-FRISCHKÄSE- PFANNE* mit Paprika Reis	CHAMPIGNONS IN RAHM** Spätzle Eisbergsalat mit Essig-Öl-Dressing	6 GEFLÜGEL-HACKBÄLLCHEN* in Tomatensauce grüne Bohnen Salzkartoffeln	VEGGIE-FRISCHKÄSE-PFANNE** (Pilz- u. Erbsenproteinbasis) mit Paprika Reis			
	A Pudding-Becher	B frisches Obst	C hausgemachter Schokokuchen	Bio Tagesdessert lose	A / B / C			
Fr								
	4 MINI-REIBEKUCHEN** Erbsen-Möhrengemüse Paprikadip mit Quark	LACHSSTÜCKE* in milder Senf-Dillsauce Salzkartoffeln Gurkensalat in Essig-Öl-Dressing	GEMÜSEEINTOPF* mit verschiedenen Gemüsen und Kartoffeln zubereitet Geflügelbockwursttaler Brötchen	KAIERSCHMARRN** mit Apfelmus	GEMÜSEEINTOPF** mit verschiedenen Gemüsen (u.a. mit Möhren, Kohlrabi und Erbsen) und Kartoffeln zubereitet Brötchen			
	A Einzeldessert	B frisches Obst	C Milchreis lose	Bio Tagesdessert lose	A / B / C			
	Mexikanische BOHNENSUPPE** mit Wurzelgemüse	Mexikanische BOHNENSUPPE* mit Wurzelgemüse und Geflügel-Bockwurstscheiben						
	A Einzeldessert	A Einzeldessert						
	VEGGIE-GESCHNETZELTES** (Pilz- u. Erbsenproteinbasis) Sauerbraten-Art mit Rosinensauce Apfel-Rotkohl, Salzkartoffeln	SAUERBRATEN* (Rindfleisch) Rheinische Art mit Rosinensauce Apfel-Rotkohl, Salzkartoffeln						
	A Einzeldessert	A Einzeldessert						

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

**KW 9 23.02.2026 - 01.03.2026 KW 10 02.03.2026 - 08.03.2026**

**M 9**

**Mo**

**SPAGHETTI\*\***  
(glutenfrei)  
Veggie-Milanesesauce  
(mit Erbsen-  
Champignons)  
Möhren-Kraut-Salat

**Di**

**CHILI SIN CARNE\*\***  
(Sonnenblumen-Basis)  
Mais  
Reis

**Mi**

**VEGGIE-  
FRIKADELLE\*\***  
(Sojabasis)  
Sauerkraut  
Kartoffelpüree

**Do**

**PILZRAGOUT\*\***  
Kartoffelpüre  
Eisbergsalat mit itl.  
Dressing

**Fr**

**GEMÜSESUPPE\*\***  
mit  
Kartoffel zubereitet  
(u.a. Möhren, Kohlrabi,  
Erbsen)

**M 9**

**Mo**

**VEGGIE-GYROS\*\***  
(Sojabasis)  
Zaziki (Sojabasis)  
Vollkorn-Djuwetschreis  
Krautsalat

**Di**

**6 VEGGIE  
KÖTTLBULLAR\*\***  
Braune Sauce  
Apfel-Rotkohl  
Salzkartoffeln

**Mi**

**RÖSTKARTOFFELN\*\***  
Möhrengemüse  
Kräuterdip mit Sojajoghurt

**Do**

**SPAGHETTI\*\***  
(glutenfrei)  
mit VEGGIE-Bolognese-  
Sauce  
(Sonnenblumenbasis)  
frischer Garkensalat  
in Essig-Öl

**Fr**

**STECKRÜBEN-  
EINTOPF\*\***  
mit Kartoffeln zubereitet  
mit gerösteten  
Sonnenblumenkernen

\*\*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.