

10 Teens
M 1



02.03.2026 - 08.03.2026
M 2

M 3

M 4 BIO DE-ÖKO-039

M 5

Mo

GEMÜSE-FRIKADELLE** (u.a. Möhren, Mais, Erbsen) Kohlrabi-Karottengemüse Salzkartoffeln	NEU NEU NEU SPIRELLI** hausgemachtes Pesto Genovese Krautsalat	 HÄHNCHEN-GYROS* Vollkorn-Djuwetschreis (u.a. mit Möhren, Erbsen, Paprika) Zaziki Krautsalat	NUDEL-HACKFLEISCH-AUFLAUF* (Rindfleisch) mit Käse überbacken	VEGGIE-GYROS** (Sojabasis) Vollkorn-Djuwetschreis Zaziki Krautsalat
A Einzeldessert	 B frisches Obst	C Fruchtcocktail lose	Bio Tagesdessert lose	A / B / C



Di

 NUDEL-BROKKOLI-AUFLAUF** mit Käse überbacken	6 RINDERHACK-FLEISCHBÄLLCHEN* in Preiselbeersauce Apfel-Rotkohl Salzkartoffeln	MILCHREIS** mit Kirschen	GEMÜSETELLER** (u.a. Möhren, Erbsen, Blumenkohl) Schnittlauch-Sahne-Sauce Kartoffelpüree aus frischen Kartoffeln	6 VEGGIE-HACKBÄLLCHEN** (Sojabasis) in Preiselbeersauce Apfel-Rotkohl Salzkartoffeln
A Einzeldessert	 B frisches Obst	C Tomatensuppe (Vorsuppe)	Bio Tagesdessert lose	A / B / C




Mi

 KARTOFFELGRATIN** Möhrengemüse Kräuterdip mit Quark	2 CHICKEN-FIGUREN* (paniertes Hähnchenfleisch in Formen) Blumenkohl in holländischer Sauce Salzkartoffeln	Rheinischer SAUERBRATEN-GULASCH* (Rindfleisch) Nudeln Apfelmus	Vegetarische LINSENSUPPE** mit Kartoffeln zubereitet Brötchen	VEGGIE-SCHNITZEL** (Sojabasis) Blumenkohl in holländischer Sauce Salzkartoffeln
A Fruchtjoghurt-Becher	 B frisches Obst	C Gurke im Ganzen	Bio Tagesdessert lose	A / B / C

Do

 KÜRBIS-CREME-SUPPE** Brötchen	2 HÄHNCHEN-INNENFILETS* süß-saure Sauce Brokkoli Reis	SPAGHETTI** Veggie-Bolognese-Sauce (Tomatensauce mit Sonnenblumenbasis) Gurkensalat in Essig-Öl-Dressing	3 RÖSTI-ECKEN** Rahmspinat Kräuterdip mit Quark	VEGGIE-GESCHNETZELTES** (Pilz- u. Erbsenproteinbasis) in süß-sauer-Sauce Brokkoli, Reis
A Wackelpudding-Becher	B frisches Obst	 C Naturjoghurt lose	Bio Tagesdessert	A / B / C

Fr

6 GEMÜSE-BÄLLCHEN** (u.a. Erbsen, Mais, Möhren) Rahmspinat Kartoffelpüree aus frischen Kartoffeln	 SEELACHSSTÜCKE* in Curry-Paprika-Sauce Erbsen Reis 	STECKRÜBENEINTOPF* mit Kartoffeln zubereitet 3 Geflügelbratwürstchen	SPAGHETTI** Tomatensauce Eisbergsalat mit Cocktaildressing	STECKRÜBENEINTOPF** mit Kartoffeln zubereitet geröstete Sonnenblumenkerne
A Einzeldessert	B frisches Obst	 C Milchpudding Butterkeks lose	Bio Tagesdessert lose	A / B / C

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 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**
Kartoffelpüree
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
KÖTTBULLAR****
Braune Sauce
Apfel-Rotkohl
Salzkartoffeln

Mi

RÖSTKARTOFFELN**
Möhrengemüse
Kräuterdip mit Sojajoghurt

Do

SPAGHETTI**
(glutenfrei)
mit VEGGIE-Bolognese-
Sauce
(Sonnenblumenbasis)
frischer Gurkensalat
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 Eierzeugnisse
- 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.