

KW 12 Classic 16.03.2026 - 22.03.2026

	M 1	M 2	M 3	M 4 BIO DE-ÖKO-	M 5	M 6
Mo	CHILI SIN CARNE** (vegetarisches Chili mit Sonnenblume) grüne Bohnen Vollkornreis	PENNE** in Pesto Siziliana mit Tomatenstücken Eisbergsalat mit Sauerrahmdressing	5 CHICKEN-NUGGETS* (paniertes Hähnchenfleisch) Barbecuesauce Mais Reis	5 GEFLÜGEL- HACKBÄLLCHEN* in Champignonsauce Möhren Salzkartoffeln	5 VEGGIE-NUGGETS** (paniert, Sojabasis) Barbecuesauce Mais Reis	—
	A Pudding-Becher	B frisches Obst	C Naturjoghurt lose	Bio Tagesdessert lose	A / B / C	
Di	GEFÜLLTE PASTA** (vegetarischer Füllung) Zucchini-Sauce gemischter Blattsalat mit italienischem Dressing (Essig-Öl-Dressing mit Kräutern)	2 HÄHNCHENINNENFILETS* mediterraner Graupensalat mit Basilikum Dip mit saurer Sahne	KAISERSCHMARRN** mit Vanillesauce	KARTOFFEL-SPINAT- AUFLAUF** mit Käse überbacken	2 GEMÜSEFRIKADELLEN** (u.a. Möhren, Erbsen, Mais) mediterraner Graupensalat mit Basilikum Dip mit saurer Sahne	—
	A Gebäck o. Riegel	B frisches Obst	C Hühnerbrühe m. Gem. (Vorsuppe)	Bio Tagesdessert lose	A / B / C	
Mi	VOLLKORNUDEL- GEMÜSE-AUFLAUF** (Erbsen, Mais, Möhren) in Tomatensauce mit Käse überbacken	GESCHNETZELTE CURRYWURST* (Geflügelfleisch) in Curry-Tomaten-Sauce Reis Krautsalat	HÄHNCHEN- GESCHNETZELTES* in Budapester Sauce Kartoffelpüree aus frischen Kartoffeln Krautsalat	6 MINI- REBEKUCHEN** mit Apfelmus	GESCHNETZELTE VEGGIE-CURRYWURST** (Weizen-Erbsen-Basis) in Curry-Tomaten-Sauce Reis Krautsalat	GESCHNETZELTE CURRYWURST* (Geflügelfleisch) in Curry-Tomaten-Sauce Pommes frites Krautsalat
	A Fruchtjoghurt-Becher	B frisches Obst	C Gurke im Ganzen	Bio Tagesdessert lose	A / B / C	A / B / C
Do	Schwäbischer LINSENEINTOPF** mit Spätzle und Gemüse (u.a. mit Möhren, Porree, Sellerie) Brötchen	HÄHNCHEN- GULASCH* in Rahmsauce Möhrengemüse Salzkartoffeln	BUNTE SPIRELLI** mit 3-Käsesauce (Gouda, Hartkäse, Mozzarella) Gurkensalat in Joghurtdressing	RÜHREI** mit gebratenen Drillingen Gewürzgurke	VEGGIE-GULASCH** (Pflz- u. Erbsenproteinbasis) in Rahmsauce Möhrengemüse Salzkartoffeln	—
	A Einzeldessert	B frisches Obst	C Schokopudding lose	Bio Tagesdessert	A / B / C	
Fr	BLUMENKOHL** in holländischer Sauce (helle Sahnesauce) Salzkartoffeln	SEELACHSSTÜCKE* in Honig-Senfauce Salzkartoffeln, Eisbergsalat mit Cocktaildressing (Dressing mit Mayo und Tomate)	HACKFLEISCH-SUPPE* Pizza Art mit Rinderhackfleisch, Mais und Paprika 3 Mini-Brötchen	SPÄTZLE** mit Tomatensauce Gurkensalat in Joghurtdressing	VEG. FILETSTÜCKE** (Pflz- u. Erbsenproteinbasis) in Honig-Senfauce Salzkartoffeln Eisbergsalat mit Cocktaildressing	—
	A Einzeldessert	B frisches Obst	C hausgemachter Zitronenkuchen	Bio Tagesdessert lose	A / B / C	
Sa	Indische CURRYSUPPE** mit Gemüse und Veggie-Chicken (Pflz- u. Erbsenproteinbasis)	Indische HÜHNERSUPPE* mit Curry, Gemüse und Hähnchenfleisch				
	A Einzeldessert	A Einzeldessert				
So	SOJA-BÄLLCHEN** in Sauce Art Stroganoff Spätzle Senfgurken	RINDER-GESCHNETZELTES* Stroganoff Art Spätzle Senfgurken				
	A Einzeldessert	A Einzeldessert				

Unsere Zusatzstoff- und Allergen Kennzeichnung finden Sie im interaktiven Speiseplan auf <https://www.vitesca.de/Portals/0/Menu/Allergien/Allergien.aspx>

* = Gerichte ohne Schwein
** = vegetarische Gerichte

Mindestbestellung pro Menülinie M1-M8: 2 Menüs,
Erhöhungsschritt: 2 Menüs

KW 11 09.03.2026 - 15.03.2026

KW 12 16.03.2026 - 22.03.2026

M 9

M 9

Mo

SPAGHETTI**
(Glutenfrei)
Veggie-Bolognese-Sauce
(Sonnenblumenbasis)
Eisbergsalat mit
italienischem Dressing

Mo

CHILI SIN CARNE**
(vegetarisches Chili auf
Sonnenblumenbasis)
grüne Bohnen
Vollkornreis

Di

QUINOA-BRATLING**
(mit Quinoa und Erbsen)
Erbsen
Kartoffelpüree aus
frischen Kartoffeln

Di

PFANNENGEMÜSE**
Salzkartoffeln
Dip mit Sojajoghurt

Mi

SOJAFRIKADELLE**
Wirsing in Sauce
(Reisbasis)
Kartoffelpüree

Mi

SPAGHETTI**
(glutenfrei)
Gemüse-Bolognese
(Erbsen, Mais, Möhren)

Do

**SÜßKARTOFFEL-
EINTOPF****
mit Kartoffeln, Möhren und
Blattspinat

Do

LINSENEINTOPF**
mit Kartoffeln zubereitet

Fr

6 SOJABÄLLCHEN**
warmer Karoffelsalat
frischer Gurkensalat
Essig-Öl-Dressing

Fr

BLUMENKOHL**
in heller Sauce
(Sojabasis)
Salzkartoffeln

**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.