

13 Teens 23.03.2026 - 29.03.2026

M 1

M 2

M 3

 M 4 BIO DE-ÖKO-039

M 5

M 6

Mo

2 EIER-PFANNKUCHEN mit Schokoladensauce	3 MAULTASCHEN (u.a. mit Möhren, Zwiebeln, Spinat) in ein wenig Brühe warmer Kartoffelsalat Gurkensalat in Essig-Öl-Dressing	 FARFALLE (G) (Nudeln in Schleifenform) mit Käsesauce Alfredo (Käse-Sahne-Sauce mit Erbsen und Geflügelschinkenwürfeln) Gurkensalat in Essig-Öl-Dressing	GEMÜSEEINTOPF mit Kartoffeln zubereitet	FARFALLE (Nudeln in Schleifenform) mit Käsesauce mit Erbsen Gurkensalat in Essig-Öl-Dressing	—
A Wassereis zum Einfrieren	 B frisches Obst	C Gemüsecremesuppe (Vorsuppe)	Bio Tagesdessert lose	A / B / C	

Di

 CHAMPIGNONS in Rahm Vollkornreis frischer Rotkrautsalat	NUDEL-HACKFLEISCH-AUFLAUF (R) (Rindfleisch) mit Käse überbacken	RÖSTKARTOFFELN Möhrengemüse Kräuterdip mit Quark	3 BLUMENKOHL-STICKS (Blumenkohl u. Kichererbse) Rahmspinat Kartoffelpüree aus frischen Kartoffeln	NUDEL-VEGGIE-HACK-AUFLAUF (Sonnenblumenbasis) mit Käse überbacken	6 KARTOFFEL-MINIONS (gebackene Kartoffelfiguren) Möhrengemüse Kräuterdip mit Quark
A Gebäck o. Riegel	B Melone im Ganzen	 C Vanillepudding lose	Bio Tagesdessert lose	A / B / C	A / B / C

Mi

12 MINI-FALAFEL-BÄLLCHEN (aus Kichererbsen) Quinoa-Paprika Joghurt dip mit Petersilie	GEFLÜGEL-FRIKADELLE (G) Linsengemüse (u.a. Tomate, Zucchini, Paprika) Spätzle	 3 FISCHFIGUREN (F) (panierter Schellfisch) Dillsauce Salzkartoffeln Gurkensalat in Joghurtdressing	GRIEßBREI mit Kirschen	VEGGIE-FRIKADELLE mit Paprika (Weizenbasis) Linsengemüse (u.a. Tomate, Zucchini, Paprika) Spätzle	—
A Fruchtjoghurt-Becher	B frisches Obst	 C Naturjoghurt lose	Bio Tagesdessert	A / B / C	

Do

 Serbische BOHNENSUPPE (u.a. mit Bohnen, Paprika, Möhren) mit Kartoffeln zubereitet Brötchen	HÄHNCHEN-GESCHNETZTES (G) in Curry-Früchte-Sauce Erbsen Reis	GEFÜLLTE PASTA (Vier-Käse-Füllung) mit Tomatensauce Caprese (mit Mozzarella) Eisbergsalat mit Sauerrahmdressing	4 GEFLÜGEL-HACKBÄLLCHEN (G) in Champignonsauce grüne Bohnen Salzkartoffeln	VEGGIE-SCHNITZEL (paniert, Weizen-Sojabasis) mit Curry-Früchte-Sauce Erbsen Reis	—
A Pudding-Becher	 B frisches Obst	C Milchreis lose	Bio Tagesdessert lose	A / B / C	

Fr

6 MINI-REIBEKUCHEN mit Apfelmus	 Mediterrane VOLLKORN-REISPFLANNE (F) mit Lachs, Vollkornreis, Erbsen, Paprika und Zwiebeln Aioli-Dip	Italienische TOMATENSUPPE (G) mit Tomatenstücken und Mini-Geflügelhackbällchen Brötchen	SPIRELLI mit Gemüse-Bolognese Eisbergsalat mit italienischem Dressing	Italienische TOMATENSUPPE mit Tomatenstücken und Reiseinlage Brötchen	—
A Einzeldessert	 B frisches Obst	C 2 Mini-Schokodonuts	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!

(G) Geflügel
(R) Rind
(F) Fisch
(S) Schwein
(L) Lamm

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

KW 13 23.03.2026 - 29.03.2026

M 9

Mo

**6 vegetarische
HACKBÄLLCHEN**
(Sojabasis)
Kartoffelsalat
frischer Gurkensalat mit
Essig + Öl

Di

RÖSTKARTOFFELN
frisches Möhrengemüse
Kräuterdip mit
Soja

Mi

NUDELN
(glutenfrei)
mit
Linsengemüse

Do

**serbische
BOHNENSUPPE**
(u.a. Bohnen, Paprika,
Möhren)
mit Kartoffeln zubereitet

Fr

**Mediterrane
VOLLKORN-REISPFANNE**

KW 14 30.03.2026 - 05.04.2026

M 9

Mo

VEGGIE-FRIKADELLE
(Sojabasis)
Kohlrabigemüse in Sauce
Salzkartoffeln

Di

NUDELN
(glutenfrei)
mit
Tomatensauce

Mi

SALZKARTOFFELN
Kräuterdip
(auf Sojabasis)
gemischter Blattsalat mit
italienischem Dressing

Do

**Frischer
MÖHRENEINTOPF**
mit Kartoffeln

Fr

entfällt

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.