

KW 14 Classic 30.03.2026 - 05.04.2026

	M 1	M 2	M 3	M 4 BIO DE-ÖKO-	M 5	M 6	M 7
Mo	GNOCCHI mit Lauch-Käse-Sauce Eisbergsalat mit Joghurtdressing	BLUMENKOHL- KARTOFFEL- AUFLAUF mit Käse überbacken	2 HÄHNCHENSCHNITZEL (G) (paniert) Kohlrabi in Rahm Salzkartoffeln	SPAGHETTI (R) mit Bolognesesauce (Rindfleisch) blanchierter Möhrensalat	2 VEGGIE-SCHNITZEL (paniert, Weizen-Sojabasis) Kohlrabi in Rahm Salzkartoffeln	—	—
	A Einzeldessert	B frisches Obst	C Naturjoghurt lose	Bio Tagesdessert lose	A / B / C		
Di	SERPENTINI (gedrehte Röhrennudeln) mit Möhrensauce Farmersalat (Möhren-Kraut-Salat mit Mayo)	RINDFLEISCH- FRIKADELLE (R) mit Sauce Robert (mit milden Senf und Zwiebeln) Brokkoli, Kartoffelpüree aus frischen Kartoffeln	MILCHREIS mit Pfirsichspalten	GEFÜLLTE PASTA (vegetarische Füllung) mit Käsesauce Eisbergsalat mit Cocktaildressing	2 WEIZEN-FRIKADELLEN mit Sauce Robert (mit milden Senf und Zwiebeln) Brokkoli Kartoffelpüree aus frischen Kartoffeln	—	—
	A Einzeldessert	B frisches Obst	C Hühnerbrühe m. Gem. (Vorsuppe)	Bio Tagesdessert lose	A / B / C		
Mi	SALZKARTOFFELN mit Grüner Sauce Frankfurter Art (Kräutersauce) gemischter Blattsalat mit italienischem Dressing	8 RINDFLEISCH- BÄLLCHEN (R) in Curry-Tomaten-Sauce Reis Krautsalat	Ungarisches RINDERGULASCH (R) (Zwiebel-Tomaten-Sauce) Nudeln Apfelmus	MINESTRONE italienische Gemüsesuppe Brötchen	8 SOJA-BÄLLCHEN in Curry-Tomaten-Sauce Reis Krautsalat	8 RINDFLEISCH- BÄLLCHEN (R) in Curry-Tomaten-Sauce Pommes frites Krautsalat	8 SOJA-BÄLLCHEN in Curry-Tomaten-Sauce Pommes frites Krautsalat
	A Fruchtjoghurt-Becher	B frisches Obst	C Möhre im Ganzen	Bio Tagesdessert lose	A / B / C	A / B / C	A / B / C
Do	MÖHREINTOPF mit Kartoffeln zubereitet Sonnenblumenkerne	HÄHNCHEN- FILETSTREIFEN (G) in Barbecuesauce (würzig-rauchige Tomatensauce) Mais Reis	SPIRELLI mit Florentiner Sauce (Käse-Sahne-Sauce mit Spinat) Möhrensalat	KARTOFFELGRATIN Pfannengemüse Joghurt dip mit Kräutern	VEGGIE-FILETSTREIFEN (Myko- und Erbsenproteinbasis) in Barbecuesauce (würzig-rauchige Tomatensauce) Mais Reis	—	—
	A Wackelpudding-Becher	B frisches Obst	C Schokopudding lose	Bio Tagesdessert	A / B / C		
Fr	RÜHREIER Rahmspinat Salzkartoffeln	LACHSFILET (F) mit Hummersauce (mit Weißwein) Rahmspinat Salzkartoffeln	Karfreitag Das Essen für Karfreitag, den 03.04.26 bis Dienstag, den 07.04.26 wird am Gründonnerstag, den 02.04.2026 geliefert.				
	A Einzeldessert	A Einzeldessert					
Sa	BRECHBOHNENEINTOPF mit Kartoffeln zubereitet	BRECHBOHNEN- EINTOPF (S) mit Kartoffeln und Mettwurst (Schweinefleisch)					
	A Einzeldessert	A Einzeldessert					
So	SOJA-BRATLING mit Sauce Provence grüne Bohnen Kartoffelgratin	LAMM-KEULENBRATEN (L) mit Sauce Provence grüne Bohnen Kartoffelgratin					
	A Einzeldessert	A Einzeldessert					

Unsere Zusatzstoff- und Allergen Kennzeichnung 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

KW 14 30.03.2026 - 05.04.2026

	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

	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.