

KW 16 Classic 13.04.2026 - 19.04.2026
M 1 M 2 M 3 M 4 BIO DE-ÖKO-039 M 5 M 6

Mo	8 GEMÜSE-BÄLLCHEN (u.a. Erbsen, Mais, Möhren) mit Tomatensauce mit bunten Paprikastreifen Salzkartoffeln Gurkensalat in Essig-Öl-Dressing	CHOP SUEY (G) asiatisches Gericht mit Gemüse (u.a. Champignons, Bambussprossen, Mungobohnenkeime) Hühnerfleisch und Asia-Vollkornnudeln	4 CEVAPCICI (G) (Geflügel-Hackröllchen) Quinoa mit Paprika Zaziki Gurkensalat in Essig-Öl-Dressing	KOHLRABI-MÖHREN- EINTOPF mit Kartoffeln zubereitet	2 WEIZEN-FRIKADELLEN Quinoa mit Paprika Zaziki Gurkensalat in Essig-Öl-Dressing	2 PIZZASCHNITTEN MARGHERITA mit Tomate und Käse
	A Pudding-Becher	B frisches Obst	C Vanillepudding lose	Bio Tagesdessert lose	A / B / C	A / B / C
Di	Orientalische LINSENSUPPE mit gelben Linsen, Kartoffeln und Minze Brötchen	HÄHNCHEN- GESCHNETZELTES (G) Marengo Art (mit Tomaten und Champignons) Brokkoli Reis	BUNTE SPIRELLI (F) mit Sahnesauce mit Lachswürfeln gemischter Blattsalat mit Joghurt dressing	MILCHREIS mit Apfelmus	BUNTE SPIRELLI mit Käse-Sahnesauce mit Erbsen gemischter Blattsalat mit Joghurt dressing	—
	A Einzeldessert	B frisches Obst	C Pflaumenjoghurt lose	Bio Tagesdessert	A / B / C	
Mi	SESAM- KARTOFFELN Pfannengemüse (u.a. mit Bohnen, Paprika, Erbsen) Dip mit saurer Sahne	NUDELPFANNE mit Vollkornnudeln und Asia-Gemüse mit Ei (u.a. mit Weißkohl, Karotten, Paprika)	HÄHNCHEN- GESCHNETZELTES (G) in Rahmsauce Apfel-Rotkohl Salzkartoffeln	NUDEL- HACKFLEISCH- AUFLAUF (R) (Rindfleisch) mit Käse überbacken	VEGGIE-GESCHNETZELTES (Pflz- und Erbsenproteinbasis) in Rahmsauce Apfel-Rotkohl Salzkartoffeln	—
	A Fruchtjoghurt-Becher	B frisches Obst	C 2 Mini-Schokodonuts	Bio Tagesdessert lose	A / B / C	
Do	PENNE mit Champignonsauce gemischter Blattsalat mit italienischem Dressing (Essig-Öl-Dressing mit Kräutern)	5 CHICKEN-NUGGETS (G) (paniertes Hähnchenfleisch) mit Currysauce Erbsen Reis	4 MINI-KARTOFFEL-RÖSTI Ratatouille (mit Tomaten, Zucchini und Paprika) Dip mit saurer Sahne	RÜHREI Rahmspinat Kartoffelpüree aus frischen Kartoffeln	5 VEGGIE-NUGGETS (paniert, Sojabasis) mit Currysauce Erbsen Reis	—
	A Gebäck o. Riegel	B frisches Obst	C Tomatensuppe (Vorsuppe)	Bio Tagesdessert lose	A / B / C	
Fr	2 VEGGIE-FRIKADELLEN mit Petersilie (Weizenbasis) Erbsen Kartoffelpüree aus frischen Kartoffeln	SEELACHSSTÜCKE (F) in Dillsauce Salzkartoffeln Gurkensalat in Joghurt dressing	KARTOFFEL- LAUCH-EINTOPF (R) mit 8 Mini-Rindfleisch-Bällchen	GEFÜLLTE PASTA (vegetarische Füllung) mit Paprika-Rahm-Sauce Eisbergsalat mit Sauerrahmdressing	KARTOFFEL- LAUCH-EINTOPF mit 8 Mini-Veggie-Hackbällchen (auf Sojabasis)	—
	A Einzeldessert	B frisches Obst	C Naturjoghurt lose	Bio Tagesdessert lose	A / B / C	
Sa	Vegetarische LINSENSUPPE mit Wurzelgemüse	LINSENSUPPE (G, R) mit Wurzelgemüse und 4 Mini-Geflügel-Bockwürstchen				
	A Einzeldessert	A Einzeldessert				
So	VEGGIE-SCHNITZEL Art Cordon bleu, (paniert, Sojabasis) Schwarzwürzeln in Rahm Salzkartoffeln	CORDON BLEU (S) (paniertes Schweinefleisch) Schwarzwürzeln in Rahm Salzkartoffeln				
	A Einzeldessert	A Einzeldessert				

Unsere Zusatzstoff- und Allergenkezeichnung 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 15 06.04.2026 - 12.04.2026

M 9

Mo	entfällt
Di	MINISTRONE italienische Gemüsesuppe
Mi	orient. PFANNE (mit Sonnenblumengranulat) Reis Dip mit Kräutern (Sojabasis)
Do	VEGGIE-FRIKADELLE (Sojabasis) Kohlrabigemüse in Sauce Salzkartoffeln
Fr	SPIRALNUDELN (glutenfrei) mit Linsengemüse

KW 16 13.04.2026 - 19.04.2026

M 9

Mo	SPAGHETTI (glutenfrei) mit Tomatensauce
Di	Orientalische LINSENSUPPE
Mi	RÖSTKARTOFFELN Dip mit Kräutern (Sojabasis) Pfannengemüse
Do	CHAMPIGNONS in Sauce mit Spaghetti (glutenfrei)
Fr	QUINOA-FRIKADELLE (mit Erbsen) Kartoffelpüree Gurkensalat mit Essig-Öl- Dressing

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.