

KW

17

Teens

20.04.2026 - 26.04.2026



M 4 BIO DE-ÖKO-039

M 1

M 2

M 3

M 5

M 6

Mo

PENNE mit Käse-Spinat-Sauce (mit Gouda) Gurkensalat in Joghurtdressing	3 HÄHNCHEN-INNENFILETS (G) (paniert) Blumenkohl in holländischer Sauce Salzkartoffeln	SEELACHS (F) (paniert) mit Remouladensauce Salzkartoffeln Gurkensalat in Joghurtdressing	KAISERSCHMARRN mit Apfelmus	2 VEGGIE-SCHNITZEL (Schwarzwurzelbasis) Blumenkohl in holländischer Sauce Salzkartoffeln	SEELACHS (F) (paniert) mit Remouladensauce Pommes frites Gurkensalat in Joghurtdressing
A Fruchtjoghurt-Becher	B frisches Obst	C Naturjoghurt lose	Bio Tagesdessert	A / B / C	

Di

BROKKOLI-CREME-SUPPE Brötchen	HÄHNCHEN-FRISCHKÄSE-PFANNE (G) mit Paprika Reis	CHAMPIGNONS IN RAHM Kartoffelpüree aus frischen Kartoffeln Eisbergsalat mit Essig-Öl-Dressing	SPAGHETTI (R) mit Bolognese Sauce (Rindfleisch) frischer Möhren-Krautsalat	VEGGIE-FRISCHKÄSE-PFANNE (Pilzeiweiß- u. Erbsenproteinbasis) mit Paprika Reis	_____
A Pudding-Becher	B frisches Obst	C 2 Mini-Schokodonuts	Bio Tagesdessert lose	A / B / C	

Mi

2 EIER-PFANNKUCHEN mit Schokoladensauce	KARTOFFEL-GULASCH mit Paprika und Tomaten Schmand-Dip	VOLLKORN-SPAGHETTI (G) mit Milanese-Sauce (Tomatensauce mit Champignons, Erbsen und Geflügelschinkenwürfeln) Farmersalat (Möhren-Krautsalat mit Mayo)	MÖHRENEINTOPF mit Kartoffeln zubereitet Sonnenblumenkerne	VOLLKORN-SPAGHETTI mit Veggie-Milanese (Tomatensauce mit Champignons und Erbsen) Farmersalat (Möhren-Krautsalat mit Mayonnaise)	_____
A Wassereis zum Einfrieren	B frisches Obst	C Gemüsecremesuppe (Vorsuppe)	Bio Tagesdessert lose	A / B / C	

Do

GEFÜLLTE PASTA (vegetarische Füllung) mit Tomaten-Caprese-Sauce Eisbergsalat mit Sauerrahmdressing	CHILI CON POLLO (G) (Putenfleisch) Mais Reis	3 KARTOFFELTASCHEN mit Friskäsefüllung Pfannengemüse (u.a. Erbsen, Möhren, Paprika) Kräuterdip mit Quark	NUDEL-GEMÜSE-AUFLAUF mit Käse überbacken	CHILI SIN CARNE (Sonnenblumenbasis) Mais Reis	_____
A Gebäck o. Riegel	B Melone im Ganzen	C Schokopudding lose	Bio Tagesdessert lose	A / B / C	

Fr

WEIZEN-FRIKADELLE Rahmspinat Kartoffelpüree aus frischen Kartoffeln	LACHSSTÜCKE (F) in milder Senf-Dillsauce Salzkartoffeln Gurkensalat in Essig-Öl-Dressing	HÜHNERSUPPENTOPF (G) mit Gemüse und Hühnerfleisch Brötchen	FARFALLE mit Tomaten-Rucola-Sauce Eisbergsalat mit Sauerrahmdressing	SUPPENTOPF mit Gemüse und Veggi-Filet-Stücken (Pilzeiweiß- u. Erbsenproteinbasis) Brötchen	_____
A Einzeldessert	B frisches Obst	C Ananasjoghurt lose	Bio Tagesdessert lose	A / B / C	

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 17 20.04.2026 - 26.04.2026

M 9

Mo

VEGGIE-FRIKADELLE
(Sojabasis)
Blumenkohl in Sauce
Salzkartoffeln

Di

PILZRAGOUT
Kartoffelpüree
Eisbergsalat mit itl.
Dressing

Mi

**vegetarischer
KARTOFFEL-GULASCH**

Do

CHILI SIN CARNE
(Sonnenblumen-Basis)
Mais
Reis

Fr

GEMÜSESUPPE
mit
Kartoffel zubereitet
(u.a. Möhren, Kohlrabi,
Erbsen)

KW 18 27.04.2026 - 03.05.2026

M 9

Mo

RÖSTKARTOFFELN
Möhrengemüse
Kräuterdip mit Sojajoghurt

Di

Grüne ERBSENSUPPE
mit Wurzelgemüse und
Kartoffeln

Mi

VEGGIE-GYROS
(Sojabasis)
Zaziki (Sojabasis) Vollkorn-
Djuwetschreis
Krautsalat

Do

6 VEGGIE KÖTBULLAR
Bratensauce
Apfel-Rotkohl
Salzkartoffeln

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.