

KW

17

Classic

20.04.2026 - 26.04.2026



M 4 BIO DE-ÖKO-039

KW

M 1

Classic

M 2

M 3

M 5

M 6

Mo

PENNE mit Käse-Spinat-Sauce (mit Gouda) Gurkensalat in Joghurtdressing	4 HÄHNCHEN-INNENFILETS (G) (paniert) Blumenkohl in holländischer Sauce Salzkartoffeln	2 SEELACHSSTÜCKE (F) (paniert) mit Remouladensauce Salzkartoffeln Gurkensalat in Joghurtdressing	KAISERSCHMARRN mit Apfelmus	2 VEGGIE-SCHNITZEL (Schwarzwurzelbasis) Blumenkohl in holländischer Sauce Salzkartoffeln	2 SEELACHSSTÜCKE (F) (paniert) mit Remouladensauce Pommes frites Gurkensalat in Joghurtdressing
A Fruchtjoghurt-Becher	B frisches Obst	C Naturjoghurt lose	Bio Tagesdessert	A / B / C	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 (Champignon-Erbsen-Tomatensauce) Farmersalat	
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 Frischkäsefüllung 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

2 WEIZEN-FRIKADELLEN 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 Veggie-Filet-Stücken (Pilzeiweiß- u. Erbsenproteinbasis) Brötchen	
A Einzeldessert	B frisches Obst	C Ananasjoghurt lose	Bio Tagesdessert lose	A / B / C	

Sa

Mexikanische BOHNENSUPPE mit Wurzelgemüse	Mexikanische BOHNENSUPPE (G) mit Wurzelgemüse und Geflügel-Bockwurstscheiben
A Einzeldessert	A Einzeldessert

Unsere Zusatzstoff- und Allergenkennzeichnung finden Sie im interaktiven Speiseplan auf www.vitesca.de. Dort können Sie sich Ihr ausgewähltes Menü ganz einfach ausdrucken!

So

VEGGIE-GESCHNETZELTES (Pilzeiweiß- u. Erbsenproteinbasis) -Art Sauerbraten- in Rosinensauce Apfelrotkohl, Salzkartoffeln	SAUERBRATEN (R) (Rindfleisch) mit Rosinensauce Apfelrotkohl Salzkartoffeln
A Einzeldessert	A Einzeldessert

(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.