


KW	19	Classic	04.05.2026 - 10.05.2026						
	M 1	M 2	M 3		M 4 BIO DE-ÖKO-039	M 5			
Mo	<b>4 BÖREK-SCHNECKEN</b> <small>(Blätterteiggebäck mit Spinatfüllung)</small> Bulgursalat Paprikadip mit Quark	<b>4 RINDFLEISCHFRIKADELLEN (R)</b> Blumenkohl in Rahm Kartoffelpüree aus frischen Kartoffeln	<b>LACHSFILET-BRATLING (F)</b> <small>(paniert)</small> mit SchnittlauchsaUCE Brokkoli Salzkartoffeln		<b>GRIEBREI</b> mit Apfelmus	<b>2 GEMÜSE-FRIKADELLEN</b> <small>(u.a. Möhren, Erbsen und Mais)</small> Blumenkohl in Rahm Kartoffelpüree aus frischen Kartoffeln			
	A Fruchtjoghurt-Becher	B frisches Obst	C Vanillepudding lose		Bio Tagesdessert lose		A / B / C		
Di	<b>Schwäbischer LINSENEINTOPF</b> mit Spätzle und Gemüse <small>(u.a. mit Möhren, Porree, Sellerie)</small> Brötchen	<b>HÄHNCHENGULASCH (G)</b> in Champignonsauce Apfel-Rotkohl Salzkartoffeln	<b>SERPENTINI</b> <small>(gedrehte Röhrennudeln)</small> mit Tomaten-Spinat-Sauce Eisbergsalat mit Joghurt dressing		<b>CHILI CON CARNE (R)</b> <small>(Rindfleisch)</small> Mais Reis	<b>VEGGIE-GULASCH</b> <small>(Pilz- u. Erbsenproteinbasis)</small> in Champignonsauce Apfel-Rotkohl Salzkartoffeln			
	A Einzeldessert	B frisches Obst	C Kirschjoghurt lose		Bio Tagesdessert lose		A / B / C		
Mi	<b>2 EIERPFANNKUCHEN</b> mit Vanillesauce	<b>4 HÄHNCHENINNFILÉTS (G)</b> mediterraner Graupensalat mit Basilikum Dip mit saurer Sahne	<b>VOLLKORN-SPAGHETTI (G)</b> mit Bolognese Sauce <small>(Putenfleisch)</small> Eisbergsalat mit italienischem Dressing <small>(Essig-Öl-Dressing mit Kräutern)</small>		<b>5 GEMÜSE-BÄLLCHEN</b> <small>(u.a. aus Mungobohnen, brauner Reis, Rote Bete)</small> Rahmspinat Kartoffelpüree aus frischen Kartoffeln	<b>VOLLKORN-SPAGHETTI</b> mit Veggie-Bolognese <small>(Sonnenblumenbasis)</small> Eisbergsalat mit italienischem Dressing <small>(Essig-Öl-Dressing mit Kräutern)</small>			
	A Pudding-Becher	B frisches Obst	C Rinderbrühe (R) (Vorsuppe)		Bio Tagesdessert lose		A / B / C		
Do	<b>2 WEIZEN-FRIKADELLEN</b> mit Paprika Erbsen Kartoffelpüree aus frischen Kartoffeln	<b>6 RINDFLEISCH-HACKBÄLLCHEN (R)</b> in Tomatensauce Reis Krautsalat	<b>CANNELLONI CARNE (R)</b> <small>(Rindfleischfüllung)</small> in Tomatensauce mit Käse überbacken		<b>CHAMPIGNONS</b> in Rahm Spätzle blanchierter Möhrensalat	<b>CANNELLONI</b> <small>(Ricotta-Spinat-Füllung)</small> in Tomatensauce mit Käse überbacken			
	A Gebäck o. Riegel	B Melone im Ganzen	C 2 Mini-Schokodonuts		Bio Tagesdessert		A / B / C		
Fr	<b>3 GEKOCHTE EIER</b> in Senfsauce Salzkartoffeln Gurkensalat in Essig-Öl-Dressing	<b>5 FISCHSTÄBCHEN (F)</b> <small>(paniertes Seelachsfilet)</small> warmer Kartoffelsalat Gurkensalat in Essig-Öl-Dressing	<b>GYROSSUPPE (G)</b> mit Hähnchenfleisch, bunter Paprika und Mais 3 Pizzabrötchen		<b>GEFÜLLTE PASTA</b> <small>(vegetarische Füllung)</small> mit Florentiner Sauce gemischter Blattsalat mit Cocktaildressing	<b>GYROSSUPPE</b> mit Veggiefilets <small>(Pilz- u. Erbsenproteinbasis)</small> bunter Paprika und Mais 3 Pizzabrötchen			
	A Einzeldessert	B frisches Obst	C Karamellpudding lose		Bio Tagesdessert lose		A / B / C		
Sa	<b>GEMÜSESUPPE</b> <small>(u.a. mit Möhren, Kohlrabi, Erbsen)</small> mit Kartoffeln zubereitet	<b>GEMÜSE-SUPPE (G)</b> <small>(u.a. mit Möhren, Kohlrabi, Erbsen)</small> mit Kartoffeln zubereitet und 2 Geflügelbockwürstchen	Unsere Zusatzstoff- und Allergenkezeichnung finden Sie im interaktiven Speiseplan auf <a href="http://www.vitesca.de">www.vitesca.de</a> . Dort können Sie sich Ihr ausgewähltes Menü ganz einfach ausdrucken!						
	A Einzeldessert	A Einzeldessert							
So	<b>2 VEGGIE-SCHNITZEL</b> <small>(Schwarzwurzel-Basis)</small> mit Champignonsauce Leipziger Allerlei, Salzkartoffeln	<b>SCHWEINERÜCKEN-BRATEN (S)</b> mit Champignonsauce Leipziger Allerlei, Salzkartoffeln	(G) Geflügel (R) Rind (F) Fisch	(S) Schwein (L) Lamm	Mindestbestellung pro Menülinie M1-M8: 2 Menüs, Erhöhungsschritt: 2 Menüs				
	A Einzeldessert	A Einzeldessert							

**KW 19** 04.05.2026 - 10.05.2026

**KW 20** 11.05.2026 - 17.05.2026

M 9

M 9

Mo  
**VEGGIE-FRIKADELLE**  
(Sojabasis)  
Blumenkohl in Sauce  
Kartoffelpüree

Mo  
**VEGGIE-FRIKADELLE**  
(Sojabasis)  
mit  
Curry-Tomaten-Sauce  
Reis  
frischer Krautsalat

Di  
**LINSEINTOPF**  
mit Kartoffeln zubereitet

Di  
**SÜßKARTOFFELEINTOPF**  
mit Kartoffeln, Möhren und  
Blattspinat

Mi  
**SPAGHETTI**  
(glutenfrei)  
Veggie-Bolognese Sauce  
(Sonnenblumengranulat)  
Eisbergsalat mit  
italienischem Dressing

Mi  
**CHILI SIN CARNE**  
(vegetarisches Chili auf  
Sonnenblumenbasis)  
grüne Bohnen  
Vollkornreis

Do  
**QUINOA-BRATLING**  
(aus Quinoa und Erbsen)  
Erbsen  
Kartoffelpüree aus  
frischen Kartoffeln

Do  
**entfällt**

Fr  
**6 VEGGIE-BÄLLCHEN**  
(Sojabasis)  
warmer Karoffelsalat  
frischer Gurkensalat  
Essig-Öl-Dressing

Fr  
**BLUMENKOHL** in  
holländischer Sauce  
Salzkartoffeln

Ohne den rezeptorischen Zusatz von:

- Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse (Dinkel, Gerste, Hafer, Kamut, Roggen, Weizen)
- Eier und Eiererzeugnisse
- Milch und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)
- Schalenfrüchte daraus hergestellte Erzeugnisse (Haselnüsse, Cashewnüsse, Macadamia, Mandeln, Paranüsse, Pecannüsse, Pistazien, Walnüsse)
- Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse

<sub>1</sub> Bei diesen Menüs können wir Spuren von Allergenen nicht ausschließen.