

KW 20 Classic 11.05.2026 - 17.05.2026
M 1 M 2 M 3 M 4 BIO DE-ÖKO-039 M 5 M 6 M 7

Mo	GEFÜLLTE PASTA (vegetarische Füllung) mit Zucchini-Sauce Krautsalat	GESCHNETZELTE CURRYWURST (G) (Geflügelfleisch) in Curry-Tomaten-Sauce Reis Krautsalat	HÄHNCHEN-BRUSTSTREIFEN (G) in Budapester Sauce (Tomatensauce mit Paprikastreifen) Salzkartoffeln Krautsalat	6 MINI-REIBEKUCHEN mit Apfelmus	GESCHNETZELTE VEGGIE-CURRYWURST (Weizen-Erbсен-Basis) in Curry-Tomaten-Sauce Reis Krautsalat	GESCHNETZELTE CURRYWURST (G) (Geflügelfleisch) in Curry-Tomaten-Sauce Pommes frites Krautsalat	GESCHNETZELTE VEGGIE-CURRYWURST (Weizen-Erbсен-Basis) in Curry-Tomaten-Sauce Pommes frites Krautsalat
	A Fruchtjoghurt-Becher	B frisches Obst	C Gurke im Ganzen	Bio Tagesdessert lose	A / B / C	A / B / C	A / B / C
Di	SÜßKARTOFFELEINTOPF (mit Kartoffeln, Möhren, Blattspinat) dazu einen Klecks Schmand-Dip	HÄHNCHEN-GESCHNETZELTES (G) in Rahmsauce Möhrengemüse Salzkartoffeln	BUNTE SPIRELLI mit 3-Käsesauce (Gouda, Hartkäse, Mozzarella) Gurkensalat in Joghurt dressing	KARTOFFEL-SPINAT-AUFLAUF mit Käse überbacken	VEGGIE-GESCHNETZELTES (Pflz- u. Erbsenproteinbasis) in Rahmsauce Möhrengemüse Salzkartoffeln	2 PIZZASCHNITTEN MARGHERITA mit Tomate und Käse	—
	A Einzeldessert	B frisches Obst	C Naturjoghurt lose	Bio Tagesdessert lose	A / B / C	A / B / C	
Mi	CHILI SIN CARNE (vegetarisches Chili mit Sonnenblume) grüne Bohnen Vollkornreis	SPAGHETTI in Pesto Siziliana mit Tomatenstücken Eisbergsalat mit Sauerrahmdressing	5 CHICKEN-NUGGETS (G) (paniertes Hähnchenfleisch) mit Barbecuesauce Mais Reis	5 GEFLÜGEL-HACKBÄLLCHEN (G) in Champignonsauce Möhren Salzkartoffeln	5 VEGGIE-NUGGETS (paniert, Sojabasis) mit Barbecuesauce Mais Reis	—	—
	A Pudding-Becher	B frisches Obst	C Schokopudding lose	Bio Tagesdessert lose	A / B / C		
Do	8 SOJA-BÄLLCHEN in Kapernsauce Rote Bete Salzkartoffeln	4 GEFLÜGELFLEISCH-BÄLLCHEN (G) in Kapernsauce Rote Bete Salzkartoffeln	Christi Himmelfahrt		Die Anlieferung der Menüs von Donnerstag, den 14.05. und Freitag, den 15.05.2026, erfolgt am Mittwoch, den 13.05.2026.		
	A Einzeldessert	A Einzeldessert					
Fr	BLUMENKOHL in holländischer Sauce (helle Sahnesauce) Salzkartoffeln	SEELACHSSTÜCKE (F) in Honig-Senfsauce Salzkartoffeln, Eisbergsalat mit Cocktaildressing (Dressing mit Mayo und Tomate)	GULASCHSUPPE (R) (Rindfleisch) Brötchen	RÜHREI mit gebratenen Drillingen Gewürzgurke	Vegetarischer BAUERNEINTOPF mit Paprika, Zwiebeln und Kartoffeln	—	—
	A Einzeldessert	B frisches Obst	C Berliner Ballen	Bio Tagesdessert lose	A / B / C		
Sa	Indische CURRYSUPPE mit Gemüse und Veggie-Filet (Pflz- u. Erbsenproteinbasis)	Indische HÜHNERSUPPE (G) mit Curry, Gemüse und Hähnchenfleisch	Unsere Zusatzstoff- und Allergen Kennzeichnung finden Sie im interaktiven Speiseplan auf www.vitesca.de . Dort können Sie sich Ihr ausgewähltes Menü ganz einfach ausdrucken!				
	A Einzeldessert	A Einzeldessert					
So	SOJA-BÄLLCHEN in Sauce Art Stroganoff Spätzle Senfgurken	RINDER-GESCHNETZELTES (R) Stroganoff Art Spätzle Senfgurken	(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

M 9

Mo
VEGGIE-FRIKADELLE
(Sojabasis)
Blumenkohl in Sauce
Kartoffelpüree

Di
LINSEINTOPF
mit Kartoffeln zubereitet

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

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

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

KW 20 11.05.2026 - 17.05.2026

M 9

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

Di
SÜBKARTOFFELEINTOPF
mit Kartoffeln, Möhren und
Blattspinat

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

Do
entfällt

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

₁ Bei diesen Menüs können wir Spuren von Allergenen nicht ausschließen.