











KW	21	Teens	18.05.2026 - 24.05.2026				
	M 1	M 2	M 3	M 4 BIO DE-ÖKO-039	M 5	M 6	M 7
Mo	 SALZKARTOFFELN Kräuterdip gemischter Blattsalat mit italienischem Dressing (Essig-Öl-Dressing mit Kräutern)	3 CHICKEN-DINOS (G) (paniertes Hähnchenfleisch in Dinosaurierform) Curry-Dip, Reis Floridasalat (Krautsalat mit Früchten)	GEFLÜGELWURST-GULASCH (G) in Champignonsauce Kartoffelpüree aus frischen Kartoffeln gemischter Blattsalat mit italienischem Dressing	SPAGHETTI (R) mit Bolognesesauce (Rindfleisch) blanchierter Möhrensalat	4 VEGGIE-NUGGETS (paniert, Sojabasis) Curry-Dip, Reis Floridasalat (Krautsalat mit Früchten)	3 CHICKEN-DINOS (G) (paniertes Hähnchenfleisch in Dinosaurierform) Curry-Dip, Pommes frites Floridasalat (Krautsalat mit Früchten)	4 VEGGIE-NUGGETS (paniert, Sojabasis) Curry-Dip, Pommes frites Floridasalat (Krautsalat mit Früchten)
	A Fruchtjoghurt-Becher	 B frisches Obst	C Ananasjoghurt lose	Bio Tagesdessert lose	A / B / C	A / B / C	A / B / C
Di	 Serbische BOHNENSUPPE (u.a. mit Bohnen, Paprika, Möhren) mit Kartoffeln zubereitet Brötchen	3 KÖNIGSBERGER KLOPSE (R) (Rindfleisch) in Kapernsauce Rote Bete Salzkartoffeln	SPIRELLI mit Florentiner Sauce (Käse-Sahne-Sauce mit Spinat) Krautsalat	CHILI CON CARNE (R) (Rindfleisch) Mais Reis	6 SOJA-BÄLLCHEN in Kapernsauce Rote Bete Salzkartoffeln	—	—
	A Pudding-Becher	 B frisches Obst	C Milchreis lose	Bio Tagesdessert lose	A / B / C		
Mi	2 EIER-PFANNKUCHEN mit grobem Apfelkompott	3 MAULTASCHEN (u.a. mit Möhren, Zwiebeln, Spinat) in ein wenig Brühe warmer Kartoffelsalat Gurkensalat in Essig-Öl-Dressing	 FARFALLE (G) (Nudeln in Schleifenform) mit Käsesauce Alfredo (Käse-Sahne-Sauce mit Erbsen und Geflügelschinkenwürfeln) Gurkensalat in Essig-Öl-Dressing	3 BLUMENKOHL-STICKS (Blumenkohl u. Kichererbse) Rahmspinat Kartoffelpüree aus frischen Kartoffeln	FARFALLE (Nudeln in Schleifenform) mit Käsesauce mit Erbsen Gurkensalat in Essig-Öl-Dressing	—	—
	A Wassereis zum Einfrieren	 B frisches Obst	C Gemüsecremesuppe (Vorsuppe)	Bio Tagesdessert lose	A / B / C		
Do	12 MINI-FALAFEL-BÄLLCHEN (aus Kichererbsen) Quinoa-Paprika Joghurdip mit Petersilie	NUDEL-HACKFLEISCH-AUFLAUF (R) (Rindfleisch) mit Käse überbacken	 RÖSTKARTOFFELN Möhrengemüse Kräuterdip	GEMÜSEEINTOPF mit Kartoffeln zubereitet	NUDEL-VEGGIE-HACK-AUFLAUF (Sonnenblumenbasis) mit Käse überbacken	6 KARTOFFEL-MINIONS (gebackene Kartoffelfiguren) Möhrengemüse Kräuterdip	—
	A Gebäck o. Riegel	B Melone im Ganzen	 C Vanillepudding lose	Bio Tagesdessert	A / B / C	A / B / C	
Fr	RÜHREI Rahmspinat Kartoffelpüree aus frischen Kartoffeln	 Mediterrane VOLLKORN-REISPFANNE (F) mit Lachs, Vollkornreis, Erbsen, Paprika und Zwiebeln Aioli-Dip	BLUMENKOHL-CREMESUPPE (G) mit Putenschinkenwürfeln Brötchen	SPIRELLI mit Gemüse-Bolognese Eisbergsalat mit italienischem Dressing (Essig-Öl-Dressing mit Kräutern)	BLUMENKOHL-CREMESUPPE Brötchen	—	—
	A Einzeldessert	 B frisches Obst	C Aprikosenjoghurt lose	Bio Tagesdessert lose	A / B / C		

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

(G) Geflügel (S) Schwein
(R) Rind (L) Lamm
(F) Fisch (K) Krebstiere

Mindestbestellung pro Menülinie M1-M8: 2 Menüs, Erhöhungsschritt: 2 Menüs

KW 21 18.05.2026 - 24.05.2026

KW 22 25.05.2026 - 31.05.2026

M 9

M 9

Mo
SALZKARTOFFELN
Kräuterdip mit Soja
gemischter Blattsalat mit
italienischem Dressing

Mo
entfällt

Di
**serbische
BOHNENSUPPE**
(u.a. Bohnen, Paprika,
Möhren)
mit Kartoffeln zubereitet

Di
**Frischer
MÖHRENTOPF**
mit Kartoffeln

Mi
VEGGIE-FRIKADELLE
(Sojabasis)
Kartoffelsalat
frischer Gurkensalat mit
Essig + Öl

Mi
VEGGIE-FRIKADELLE
(Sojabasis)
Kohlrabigemüse in Sauce
Salzkartoffeln

Do
RÖSTKARTOFFELN
frisches Möhrengemüse
Kräuterdip mit
Soja

Do
NUDELN
(glutenfrei)
mit
Tomatensauce

Fr
**Mediterrane
VOLLKORN-REISPFANNE**

Fr
**Italienische
TOMATENSUPPE**
mit Tomatenstückchen
mit Reiseinlage

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.