


KW 21 Classic 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)	4 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	5 VEGGIE-NUGGETS (paniert, Sojabasis) Curry-Dip, Reis Floridasalat (Krautsalat mit Früchten)	4 CHICKEN-DINOS (G) (paniertes Hähnchenfleisch in Dinosaurierform) Curry-Dip, Pommes frites Floridasalat (Krautsalat mit Früchten)	5 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	4 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	8 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	4 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	16 MINI-FALAFEL-BÄLLCHEN (aus Kichererbsen) Quinoa-Paprika Joghurtdip mit Petersilie	NUDEL-HACKFLEISCH-AUFLAUF (R) (Rindfleisch) mit Käse überbacken	RÖSTKARTOFFELN Möhrengemüse Kräuterdip	GEMÜSEINTOPF mit Kartoffeln zubereitet	NUDEL-VEGGIE-HACK-AUFLAUF (Sonnenblumenbasis) mit Käse überbacken	8 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	BLUMENKOHL-CREMESUPPE Brötchen	—	—
	A Einzeldessert	B frisches Obst	C Aprikosenjoghurt lose	Bio Tagesdessert lose	A / B / C		
Sa	GRÜNE ERBSENSUPPE mit Wurzelgemüsen	GRÜNE ERBSENSUPPE (G) mit Wurzelgemüsen Geflügel-Bockwurstscheiben	Unsere Zusatzstoff- und Allergenkennzeichnung finden Sie im interaktiven Speiseplan auf www.vitesca.de . Dort können Sie sich Ihr ausgewähltes Menü ganz einfach ausdrucken!				
	A Einzeldessert	A Einzeldessert					
So	GEMÜSE-KARTOFFEL-BRÄTLING mit Rahmsauce Leipziger Allerlei Salzkartoffeln	RINDERBRATEN (R) mit Bratensauce Leipziger Allerlei Salzkartoffeln	(G) Geflügel (R) Rind (F) Fisch	(S) Schwein (L) Lamm (K) Kriebstiere	Mindestbestellung pro Menülinie M1-M8: 2 Menüs, Erhöhungsschritt: 2 Menüs		
	A Einzeldessert	A Einzeldessert					

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 Erdnuserzeugnisse

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