


KW 22 Classic 25.05.2026 - 31.05.2026

M 1

M 2

M 3

 M 4 BIO DE-ÖKO-039

M 5

Mo	LAUCHTASCHE mit Rahmsauce Brokkoli Salzkartoffeln	Pochiertes LACHSFILET (F, K) mit Hummersauce (mit Weißwein) Brokkoli, Salzkartoffeln	Pfingstmontag Die Lieferung der Menüs von Sa, 23.05.26 bis Di, 26.05.26 erfolgt am Fr, 22.05.26.		
	A Einzeldessert	A Einzeldessert			
Di	MÖHRENTOPF mit Kartoffeln zubereitet Sonnenblumenkerne	HÄHNCHEN-GESCHNETZELTES (G) in Curry-Früchte-Sauce Erbsen Vollkornreis	GNOCCHI mit Lauch-Käse-Sauce Eisbergsalat mit Sauerrahmdressing	KARTOFFELGRATIN Pfannengemüse Joghurt dip mit Kräutern	VEGGIE-GESCHNETZELTES (Myko- und Erbsenproteinbasis) in Curry-Früchte-Sauce Erbsen Vollkornreis
	A Wackelpudding-Becher	B frisches Obst	C Berliner Ballen	Bio Tagesdessert	A / B / C
Mi	SERPENTINI (gedrehte Röhrennudeln) mit Möhrensauce Eisbergsalat mit Joghurdressing	BLUMENKOHL-KARTOFFEL-AUFLAUF mit Käse überbacken	4 HÄHNCHEN-INNENFILETS (G) (paniert) Kohlrabi in Rahm Salzkartoffeln	MINISTRONE italienische Gemüsesuppe Brötchen	2 VEGGIE-SCHNITZEL (paniert, Schwarzwurzelbasis) Kohlrabi in Rahm Salzkartoffeln
	A Einzeldessert	B frisches Obst	C Naturjoghurt lose	Bio Tagesdessert lose	A / B / C
Do	PENNE mit Tomatensauce Caprese (mit Mozzarella) Farmersalat (Möhren-Kraut-Salat mit Mayo)	HÄHNCHENGULASCH (G) mit Spiralnudeln Apfelmus	MILCHREIS mit Pfirsichspalten	LINSENGEMÜSE mit Paprika, Zucchini und Tomate Spätzle	PAPRIKA-ZWIEBEL-TOPF mit Spiralnudeln Apfelmus
	A Einzeldessert	B frisches Obst	C Hühnerbrühe m. Gem. (G) (Vorsuppe)	Bio Tagesdessert lose	A / B / C
Fr	8 MINI-REIBEKUCHEN mit Apfelmus	SEELACHS (F) (paniert) mit Dillsauce Salzkartoffeln Gurkensalat in Joghurdressing	Italienische TOMATENSUPPE (G) mit Tomatenstücken und Mini-Geflügelhackbällchen Brötchen	GEFÜLLTE PASTA (vegetarische Füllung) mit Käsesauce Eisbergsalat mit Cocktaildressing	Italienische TOMATENSUPPE mit Tomatenstücken und Reiseinlage Brötchen
	A Einzeldessert	B frisches Obst	C Schokopudding lose	Bio Tagesdessert lose	A / B / C
Sa	BRECHBOHNENEINTOPF mit Kartoffeln zubereitet	BRECHBOHNEN-EINTOPF (S) mit Kartoffeln und Mettwurst (Schweinefleisch)	Unsere Zusatzstoff- und Allergenkezeichnung finden Sie im interaktiven Speiseplan auf www.vitesca.de . Dort können Sie sich Ihr ausgewähltes Menü ganz einfach ausdrucken!		
	A Einzeldessert	A Einzeldessert			
So	VEGGIE-GESCHNETZELTES (Pilz- und Erbsenproteinbasis) in Rahmsauce Erbsen-Möhren-Gemüse Kroketten	SCHWEINE-GESCHNETZELTES (S) in Rahmsauce Erbsen-Möhren-Gemüse Kroketten	(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.