

KW 23 Teens 01.06.2026 - 07.06.2026

M 1

M 2

M 3



M 4 BIO DE-ÖKO-039

M 5

Mo

<b>2 BULGURBRATLINGE</b> (Tomate-Mozzarella-Füllung) Gemüsereis Zaziki	<b>4 HACKBÄLLCHEN (R)</b> (Rindfleisch) in Tomatensauce Kartoffelpüree aus frischen Kartoffeln gemischter Blattsalat mit Joghurdressing	<b>BUNTE SPIRELLI (F)</b> mit Lachswürfeln in Sahnesauce gemischter Blattsalat mit Joghurdressing	<b>MILCHREIS</b> mit Apfelmus	<b>BUNTE SPIRELLI</b> mit Käse-Erbsen-Sahnesauce gemischter Blattsalat mit Joghurdressing
A Fruchtjoghurt-Becher	B frisches Obst	C Möhre im Ganzen	Bio Tagesdessert	A / B / C

Di

<b>MINISTRONE</b> italienische Gemüsesuppe (u.a. mit Möhren, Zucchini, Paprika) 3 Mini-Brötchen	<b>HÜHNERFRIKASSEE (G)</b> Erbsen Reis	<b>FARFALLE (G)</b> mit Carbonarasauce (Käse-Sahnesauce mit Geflügelschinkenwürfeln) Möhrensalat	<b>NUDEL- HACKFLEISCH- AUFLAUF (R)</b> (Rindfleisch) mit Käse überbacken	<b>VEGGIE-FRIKASSEE</b> (Pflanzeiweiß- und Erbsenproteinbasis) Erbsen Reis
A Pudding-Becher	B frisches Obst	C Berliner Ballen	Bio Tagesdessert lose	A / B / C

Mi

<b>2 EIERPFANNKUCHEN</b> mit Apfelmus	<b>Orientalische HACKFLEISCHPFANNE (G)</b> (Geflügelfleisch) mit Paprika Tomatenreis Joghurdip mit Petersilie	<b>VOLLKORN-SPAGHETTI</b> mit Lauch-Käse-Sauce (Gouda) Eisbergsalat mit Sauerrahmdressing	<b>Vegetarische ERBSENSUPPE</b> mit Wurzelgemüse und Kartoffel Brötchen	<b>Orientalische VEGGIE-PFANNE</b> (Sonnenblumenbasis) mit Paprika Tomatenreis Joghurdip mit Petersilie
A Einzeldessert	B Melone im Ganzen	C Rinderbrühe (R) (Vorsuppe)	Bio Tagesdessert lose	A / B / C

Do

<b>3 MINI-KARTOFFEL-RÖSTI</b> Ratatouille (mit Tomaten, Zucchini und Paprika) Dip mit saurer Sahne	<b>RINDFLEISCH-FRIKADELLE (R)</b> Kohlrabi in Rahm Salzkartoffeln	<b>FRONLEICHNAM</b> Feiertag in: Baden-Württemberg, Bayern, Hessen, Nordrhein-Westfalen und Rheinland-Pfalz Die Anlieferung der Menüs von Freitag, den 05.06.2026, erfolgt am Mittwoch, den 03.06.2026. Sie sind am Freitag, den 05.06.2026, für die Anlieferung der Menüs von Montag, den 08.06.2026, nicht in der Einrichtung? Dann bestellen Sie bitte telefonisch den "Hühnersuppentopf" oder die "Erbsensuppe" in der Dose. <b>Niedersachsen: Die Lieferung erfolgt die gesamte Woche wie gewohnt.</b>		<b>GEMÜSE-FRIKADELLE</b> (u.a. Möhren, Mais, Erbsen) Kohlrabi in Rahm Salzkartoffeln
A Gebäck o. Riegel	B frisches Obst	C Milchpudding Butterkeks lose		A / B / C

Fr

<b>LINSENGEMÜSE</b> (Tomate, Zucchini, Paprika) Bulgur Joghurdip mit Petersilie	<b>3 FISCHFIGUREN (F)</b> (panierter Schellfisch) Rahmspinat Kartoffelpüree aus frischen Kartoffeln 	<b>KARTOFFEL- LAUCH-EINTOPF (R)</b> mit 6 Mini-Rindfleisch-Bällchen	<b>PENNE</b> mit Tomatensauce gemischter Blattsalat mit Sauerrahmdressing	<b>KARTOFFEL- LAUCH-EINTOPF</b> mit 6 Mini-Veggie-Hackbällchen (Sojabasis)
A Einzeldessert	B frisches Obst	C Naturjoghurt lose	Bio Tagesdessert lose	A / B / C

Unsere Zusatzstoff- und Allergenkezeichnung finden Sie im interaktiven Speiseplan auf [www.vitesca.de](http://www.vitesca.de).  
Dort können Sie sich Ihr ausgewähltes Menü ganz einfach ausdrucken!

(G) Geflügel  
(R) Rind  
(F) Fisch  
(SCH) Schaf

(S) Schwein  
(L) Lamm  
(K) Krebstiere

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

KW 23 01.06.2026 - 07.06.2026

M 9

Mo **6 SOJABÄLLCHEN**  
in Tomatensauce  
Kartoffelpüree aus frischen  
Kartoffeln  
Gemischter Blattsalat mit  
Sojadressing

Di **MINISTRONE**  
italienische Gemüsesuppe

Mi **orient. PFANNE**  
(mit Sonnenblumengranulat)  
Tomatenreis  
Dip mit Kräutern  
(Sojabasis)

Do **VEGGIE-FRIKADELLE**  
(Sojabasis)  
Kohlrabigemüse in Sauce  
Salzkartoffeln

Fr **SPIRALNUDELN**  
(glutenfrei)  
mit  
Linsengemüse

KW 24 08.06.2026 - 14.06.2026

M 9

Mo **SPAGHETTI**  
(glutenfrei)  
mit Tomatensauce  
Gurkensalat in Essig-Öl-  
Dressing

Di **Orientalische  
LINSENSUPPE**

Mi **RÖSTKARTOFFELN**  
Dip mit Kräutern  
(Sojabasis)  
Pfannengemüse

Do **CHAMPIGNONS IN  
SAUCE**  
mit Spaghetti  
(glutenfrei)  
gemischter Blattsalat mit  
italienischem Dressing

Fr **QUINOA-FRIKADELLE**  
(mit Erbsen)  
Kartoffelpüree  
Gurkensalat mit Essig-Öl-  
Dressing

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.