

KW	23	Classic	01.06.2026 - 07.06.2026	M 3	M 4 BIO DE-ÖKO-039	M 5
	M 1	M 2				
Mo	2 BULGURBRATLINGS (Tomate-Mozzarella-Füllung) Gemüsereis Zaziki	6 HACKBÄLLCHEN (R) (Rindfleisch) in Tomatensauce Kartoffelpüree aus frischen Kartoffeln gemischter Blattsalat mit Joghurdressing	BUNTE SPIRELLI (F) mit Lachswürfeln in Sahnesauce gemischter Blattsalat mit Joghurdressing		MILCHREIS mit Apfelmus	BUNTE SPIRELLI mit Käse-Erbesen-Sahnesauce gemischter Blattsalat mit Joghurdressing
	A Fruchtjoghurt-Becher	B frisches Obst	C Möhre im Ganzen		Bio Tagesdessert	A / B / C
Di	MINISTRONE italienische Gemüsesuppe (u.a. mit Möhren, Zucchini, Paprika) 3 Mini-Brötchen	HÜHNERFRIKASSEE (G) Erbsen Reis	FARFALLE (G) mit Carbonarasauce (Käse-Sahnesauce mit Geflügelschinkenwürfeln) Möhrensalat		NUDEL- HACKFLEISCH- AUFLAUF (R) (Rindfleisch) mit Käse überbacken	VEGGIE-FRIKASSEE (Pilzweiß- und Erbsenproteinbasis) Erbsen Reis
	A Pudding-Becher	B frisches Obst	C Berliner Ballen		Bio Tagesdessert lose	A / B / C
Mi	2 EIERPFANNKUCHEN mit Apfelmus	Orientalische HACKFLEISCHPFANNE (G) (Geflügelfleisch) mit Paprika Tomatenreis Joghurdip mit Petersilie	VOLLKORN-SPAGHETTI mit Lauch-Käse-Sauce (Gouda) Eisbergsalat mit Sauerrahmdressing		Vegetarische ERBSENSUPPE mit Wurzelgemüse und Kartoffeln Brötchen	Orientalische VEGGIE-PFANNE (Sonnenblumenbasis) mit Paprika Tomatenreis Joghurdip mit Petersilie
	A Einzeldessert	B Melone im Ganzen	C Rinderbrühe (R) (Vorsuppe)		Bio Tagesdessert lose	A / B / C
Do	4 MINI-KARTOFFEL-RÖSTI Ratatouille (mit Tomaten, Zucchini und Paprika) Dip mit saurer Sahne	4 RINDFLEISCH-FRIKADELLEN (R) Kohlrabi in Rahm Salzkartoffeln	FRONLEICHNAM <u>Feiertag in:</u> 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. Niedersachsen: Die Lieferung erfolgt die gesamte Woche wie gewohnt.		2 GEMÜSE-FRIKADELLEN (u.a. Möhren, Mais, Erbsen) Kohlrabi in Rahm Salzkartoffeln	
	A Gebäck o. Riegel	B frisches Obst	C Milchpudding Butterkeks lose		A / B / C	
Fr	LINSENGEMÜSE (Tomate, Zucchini, Paprika) Bulgur Joghurdip mit Petersilie	4 FISCHFIGUREN (F) (panierter Schellfisch) Rahmspinat Kartoffelpüree aus frischen Kartoffeln	KARTOFFEL- LAUCH-EINTOPF (R) mit 8 Mini-Rindfleisch-Bällchen		PENNE mit Tomatensauce gemischter Blattsalat mit Sauerrahmdressing	KARTOFFEL- LAUCH-EINTOPF mit 8 Mini-Veggie-Hackbällchen (Sojabasis)
	A Einzeldessert	B frisches Obst	C Naturjoghurt 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	SOJA-FRIKADELLE mit Rahmsauce Rosenkohl Röstkartoffeln	RINDERGULASCH (R) Rosenkohl Röstkartoffeln	(G) Geflügel (R) Rind (F) Fisch (SCH) Schaf	(S) Schwein (L) Lamm (K) Krebstiere	Mindestbestellung pro Menülinie M1-M8: 2 Menüs, Erhöhungsschritt: 2 Menüs	
	A Einzeldessert	A Einzeldessert				

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

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