

KW 24 Classic 08.06.2026 - 14.06.2026
M 1 M 2 M 3 M 4 BIO DE-ÖKO-039 M 5 M 6

Mo	KÄSESPÄTZLE Röstzwiebeln Chinakohlsalat mit Mandarinen	CHOP SUEY (G) asiatisches Gericht mit Gemüse (u.a. Champignons, Bambussprossen, Mungobohnenkeime) Hühnerfleisch und Asia-Vollkornnudeln	5 CHICKEN-NUGGETS (G) (paniertes Hähnchenfleisch) mit Currysauce Erbsen Reis	KOHLRABI-MÖHREN- EINTOPF mit Kartoffeln zubereitet	5 VEGGIE-NUGGETS (paniert, Sojabasis) mit Currysauce Erbsen Reis	2 PIZZASCHNITTEN MARGHERITA mit Tomate und Käse
	A Fruchtjoghurt-Becher	B frisches Obst	C Gurke im Ganzen	Bio Tagesdessert lose	A / B / C	A / B / C

Di	Orientalische LINSENSUPPE mit gelben Linsen, Kartoffeln und Minze Brötchen	HÄHNCHEN- GESCHNETZELTES (G) Marengo Art (mit Tomaten und Champignons) Brokkoli Reis	BUNTE SPIRELLI mit Tomaten-Rucola-Sauce Gurkensalat in Joghurtdressing	GEMÜSETELLER (u.a. Möhren, Erbsen, Blumenkohl) mit Schnittlauch-Sahne-Sauce Kartoffelpüree aus frischen Kartoffeln	VEGGIE-GESCHNETZELTES (Pfliz- u. Erbsenproteinbasis) Marengo Art (mit Tomaten und Champignons) Brokkoli Reis	—
	A Einzeldessert	B frisches Obst	C Pflaumenjoghurt lose	Bio Tagesdessert lose	A / B / C	

Mi	SESAM- KARTOFFELN Pfannengemüse (u.a. mit Bohnen, Paprika, Erbsen) Dip mit saurer Sahne	CANNELLONI CARNE (R) (Rindfleischfüllung) in Tomatensauce mit Käse überbacken	FRIKADELLEN-GULASCH (R) (Rindfleisch) in Rahmsauce Apfel-Rotkohl Salzkartoffeln	GEFÜLLTE PASTA (vegetarische Füllung) mit Paprika-Rahm-Sauce Eisbergsalat mit Joghurtdressing	CANNELLONI (Ricotta-Spinat-Füllung) in Tomatensauce mit Käse überbacken	—
	A Pudding-Becher	B frisches Obst	C Vanillepudding lose	Bio Tagesdessert lose	A / B / C	

Do	PENNE mit Champignonsauce gemischter Blattsalat mit italienischem Dressing (Essig-Öl-Dressing mit Kräutern)	4 CEVAPCICI (G) (Geflügel-Hackröllchen) Vollkorn-Djuwetschreis Zaziki gemischter Blattsalat mit italienischem Dressing	GRIEBREI mit Kirschen	RÜHREI Rahmspinat Kartoffelpüree aus frischen Kartoffeln	2 WEIZEN-FRIKADELLEN Vollkorn-Djuwetschreis Zaziki gemischter Blattsalat mit italienischem Dressing	—
	A Gebäck o. Riegel	B frisches Obst	C Tomatensuppe (Vorsuppe)	Bio Tagesdessert lose	A / B / C	

Fr	2 VEGGIE-SCHNITZEL (Schwarzwurzelbasis) mit Sauce Robert (mit Senf und Zwiebeln) Salzkartoffeln Gurkensalat in Essig-Öl-Dressing	SEELACHSSTÜCKE (F) in Dillsauce Salzkartoffeln Gurkensalat in Essig-Öl-Dressing	KARTOFFELSUPPE (G, R) mit Wurzelgemüse und 4 Mini-Geflügel-Bockwurstchen Brötchen	6 GEFLÜGEL- HACKBÄLLCHEN (G) in Tomaten-Currysauce Pommes frites Krautsalat	Vegetarische KARTOFFELSUPPE mit Wurzelgemüse Brötchen	—
	A Einzeldessert	B frisches Obst	C Naturjoghurt lose	Bio Tagesdessert	A / B / C	

Sa	Serbische BOHNENSUPPE mit Wurzelgemüse	Serbische BOHNENSUPPE (G) mit Wurzelgemüse und Geflügel-Bockwurstscheiben	
	A Einzeldessert	A Einzeldessert	

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

So	VEGGIE-GESCHNETZELTES (Pflizweiß- u. Erbsenproteinbasis) -Art Sauerbraten- in Rosinensauce Apfelrotkohl, Salzkartoffeln	SAUERBRATEN (R) (Rindfleisch) mit Rosinensauce Apfelrotkohl Salzkartoffeln	(G) Geflügel (R) Rind (F) Fisch (SCH) Schaf	(S) Schwein (L) Lamm (K) Krebstiere
	A Einzeldessert	A Einzeldessert		

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

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