














KW	25	Teens	15.06.2026 - 21.06.2026					
	M 1	M 2	M 3	M 4 BIO DE-ÖKO-039	M 5	M 6		
Mo	 PENNE mit Käse-Spinat-Sauce (mit Gouda) Gurkensalat in Joghurtdressing	3 GEFLÜGEL- BRATWÜRSTCHEN (G) Blumenkohl in holländischer Sauce Salzkartoffeln	 2 FISCHFRIKADELLEN (F) (unpaniert) mit Remouladensauce Salzkartoffeln Gurkensalat in Joghurtdressing	KAISERSCHMARRN mit Apfelmus	2 VEGGIE-SCHNITZEL (paniert, Schwarzwurzelbasis) Blumenkohl in holländischer Sauce Salzkartoffeln	 2 FISCHFRIKADELLEN (F) (unpaniert) mit Remouladensauce Pommes frites Gurkensalat in Joghurtdressing		
	A Fruchtjoghurt-Becher	B frisches Obst	 C Naturjoghurt lose	Bio Tagesdessert lose	A / B / C		A / B / C	
Di	 BROKKOLI- CREME-SUPPE Brötchen	HÄHNCHEN-FRISCHKÄSE- PFANNE (G) mit Paprika Reis	CHAMPIGNONS IN RAHM Spätzle Eisbergsalat mit Essig-Öl-Dressing	SPAGHETTI (R) mit Bolognese Sauce (Rindfleisch) frischer Möhren-Krautsalat	VEGGIE-FRISCHKÄSE- PFANNE (Pilzeiweiß- u. Erbsenproteinbasis) mit Paprika Reis	_____		
	A Pudding-Becher	 B frisches Obst	C hausgemachter Schokokuchen	Bio Tagesdessert	A / B / C			
Mi	2 EIER- PFANNKUCHEN mit Schokoladensauce	KARTOFFEL- SPINAT-AUFLAUF mit Käse überbacken	 VOLLKORN-SPAGHETTI (G) mit Milanese-Sauce (Tomatensauce mit Champignons, Erbsen und Geflügelschinkenwürfeln) Farmersalat (Möhren-Krautsalat mit Mayonnaise)	MÖHREINTOPF mit Kartoffeln zubereitet Sonnenblumenkerne	VOLLKORN-SPAGHETTI mit Veggie-Milanese (Tomatensauce mit Champignons und Erbsen) Farmersalat (Möhren-Krautsalat mit Mayonnaise)	_____		
	A Wassereis zum Einfrieren	 B frisches Obst	C Gemüsecremesuppe (Vorsuppe)	Bio Tagesdessert lose	A / B / C			
Do	GEFÜLLTE PASTA (vegetarische Füllung) mit Tomaten-Caprese-Sauce Eisbergsalat mit Sauerrahmdressing	CHILI CON POLLO (G) (Putenfleisch) Mais Reis	3 KARTOFFELTASCHEN mit Friskäsefüllung Pfannengemüse (u.a. Erbsen, Möhren, Paprika) Kräuterdip mit Quark	NUDEL-GEMÜSE- AUFLAUF mit Käse überbacken	 CHILI SIN CARNE (Sonnenblumenbasis) Mais Reis	_____		
	A Gebäck o. Riegel	B Melone im Ganzen	 C Schokopudding lose	Bio Tagesdessert lose	A / B / C			
Fr	6 GEMÜSE-BÄLLCHEN (u.a. Erbsen, Mais, Möhren) Rahmspinat Kartoffelpüree aus frischen Kartoffeln	 LACHSSTÜCKE (F) in milder Senf-Dillsauce  Salzkartoffeln Gurkensalat in Essig-Öl-Dressing	HÜHNERSUPPENTOPF (G) mit Gemüse und Hühnerfleisch Brötchen	FARFALLE mit Tomaten-Blattspinat- Sauce Eisbergsalat mit Cocktaildressing	SUPPENTOPF mit Gemüse und Veggi-Filet-Stücken (Pilzeiweiß- u. Erbsenproteinbasis) Brötchen	_____		
	A Einzeldessert	 B frisches Obst	C Ananasjoghurt lose	Bio Tagesdessert lose	A / B / C			

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

(G) Geflügel
(R) Rind
(F) Fisch
(K) Krebstiere
(S) Schwein
(L) Lamm/Schaf

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

KW 25 15.06.2026 - 21.06.2026

M 9

Mo
VEGGIE-FRIKADELLE
(Sojabasis)
Blumenkohl in Sauce
Salzkartoffeln

Di
PILZRAGOUT
Nudeln
(glutenfrei)
Eisbergsalat mit itl.
Dressing

Mi
SPAGHETTI
(glutenfrei)
Veggie-Milanese
(Erbsen-Champignons)

Do
CHILI SIN CARNE
(Sonnenblumen-Basis)
Mais
Reis

Fr
GEMÜSESUPPE
mit
Kartoffel zubereitet
(u.a. Möhren, Kohlrabi,
Erbsen)

KW 26 22.06.2026 - 28.06.2026

M 9

Mo
RÖSTKARTOFFELN
Möhrengemüse
Kräuterdip mit Sojajoghurt

Di
Grüne ERBSENSUPPE
mit Wurzelgemüse und
Kartoffeln

Mi
VEGGIE-GYROS
(Sojabasis)
Zaziki (Sojabasis)
Vollkorn-Djuwetschreis
Krautsalat

Do
6 VEGGIE KÖTBULLAR
Bratensauce
Apfel-Rotkohl
Salzkartoffeln

Fr
**ERBSEN-MÖHREN-
GEMÜSE**
Salzkartoffeln
Tomatendip
mit Soja

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.