



KW	25	Classic	15.06.2026 - 21.06.2026				
	M 1	M 2	M 3	M 4 BIO DE-ÖKO-039	M 5	M 6	
Mo	<b>PENNE</b> mit Käse-Spinat-Sauce (mit Gouda) Gurkensalat in Joghurdressing	<b>4 GEFLÜGEL- BRATWÜRSTCHEN (G)</b> Blumenkohl in holländischer Sauce Salzkartoffeln	<b>2 FISCHFRIKADELLEN (F)</b>  (unpaniert) mit Remouladensauce Salzkartoffeln Gurkensalat in Joghurdressing	<b>KAISERSCHMARRN</b> mit Apfelmus	<b>2 VEGGIE-SCHNITZEL</b> (paniert, Schwarzwurzelbasis) Blumenkohl in holländischer Sauce Salzkartoffeln	<b>2 FISCHFRIKADELLEN (F)</b>  (unpaniert) mit Remouladensauce Pommes frites Gurkensalat in Joghurdressing	
	A Fruchtjoghurt-Becher	B frisches Obst	C Naturjoghurt lose	Bio Tagesdessert lose	A / B / C	A / B / C	
Di	<b>BROKKOLI- CREME-SUPPE</b> Brötchen	<b>HÄHNCHEN-FRISCHKÄSE- PFANNE (G)</b> mit Paprika Reis	<b>CHAMPIGNONS IN RAHM</b> Spätzle Eisbergsalat mit Essig-Öl-Dressing	<b>SPAGHETTI (R)</b> mit Bolognese Sauce (Rindfleisch) frischer Möhren-Krautsalat	<b>VEGGIE-FRISCHKÄSE-PFANNE</b> (Pilzeiweiß- u. Erbsenproteinbasis) mit Paprika Reis	—	
	A Pudding-Becher	B frisches Obst	C hausgemachter Schokokuchen	Bio Tagesdessert	A / B / C		
Mi	<b>2 EIER- PFANNKUCHEN</b> mit Schokoladensauce	<b>KARTOFFEL- SPINAT-AUFLAUF</b> mit Käse überbacken	<b>VOLLKORN-SPAGHETTI (G)</b> mit Milanese-Sauce (Tomatensauce mit Champignons, Erbsen und Geflügelschinkenwürfeln) Farmersalat (Möhren-Krautsalat mit Mayonnaise)	<b>MÖHRENTOPF</b> mit Kartoffeln zubereitet Sonnenblumenkerne	<b>VOLLKORN-SPAGHETTI</b> 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	<b>GEFÜLLTE PASTA</b> (vegetarische Füllung) mit Tomaten-Caprese-Sauce Eisbergsalat mit Sauerrahmdressing	<b>CHILI CON POLLO (G)</b> (Putenfleisch) Mais Reis	<b>3 KARTOFFELTASCHEN</b> mit Frischkäsefüllung Pfannengemüse (u.a. Erbsen, Möhren, Paprika) Kräuterdip mit Quark	<b>NUDEL-GEMÜSE- AUFLAUF</b> mit Käse überbacken	<b>CHILI SIN CARNE</b> (Sonnenblumenbasis) Mais Reis	—	
	A Gebäck o. Riegel	B Melone im Ganzen	C Schokopudding lose	Bio Tagesdessert lose	A / B / C		
Fr	<b>8 GEMÜSE-BÄLLCHEN</b> (u.a. Erbsen, Mais, Möhren) Rahmspinat Kartoffelpüree aus frischen Kartoffeln	<b>LACHSSTÜCKE (F)</b> in milder Senf-Dillsauce Salzkartoffeln Gurkensalat in Essig-Öl-Dressing	<b>HÜHNERSUPPENTOPF (G)</b> mit Gemüse und Hühnerfleisch Brötchen	<b>FARFALLE</b> mit Tomaten-Blattspinat-Sauce Eisbergsalat mit Cocktaildressing	<b>SUPPENTOPF</b> mit Gemüse und Veggi-Filet-Stücken (Pilzeiweiß- u. Erbsenproteinbasis) Brötchen	—	
	A Einzeldessert	B frisches Obst	C Ananasjoghurt lose	Bio Tagesdessert lose	A / B / C		
Sa	<b>Mexikanische BOHNENSUPPE</b> mit Wurzelgemüse	<b>Mexikanische BOHNENSUPPE (G)</b> mit Wurzelgemüse und Geflügel-Bockwurstscheiben	Unsere Zusatzstoff- und Allergenkennzeichnung finden Sie im interaktiven Speiseplan auf <a href="http://www.vitesca.de">www.vitesca.de</a> . Dort können Sie sich Ihr ausgewähltes Menü ganz einfach ausdrucken!				
	A Einzeldessert	A Einzeldessert					
So	<b>4 VEGGIE-MEDAILLONS</b> (u.a. mit Erbse, Mais, Möhre) mit Sauce Bearnaise grüne Bohnen, Kartoffelpüree aus frischen Kartoffeln	<b>2 SCHWEINEFILET- MEDAILLONS (S)</b> mit Sauce Bearnaise grüne Bohnen, Kartoffelpüree aus frischen Kartoffeln	(G) Geflügel (R) Rind (F) Fisch (K) Krebstiere	(S) Schwein (L) Lamm/Schaf	Mindestbestellung pro Menülinie M1-M8: 2 Menüs Erhöhungsschritt: 2 Menüs		
	A Einzeldessert	A Einzeldessert					

**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

<sub>1</sub> Bei diesen Menüs können wir Spuren von Allergenen nicht ausschließen.