

KW 27 Teens 29.06.2026 - 05.07.2026



M 1

M 2

M 3

 M 4 BIO DE-ÖKO-039

M 5

Mo	3 BÖREK-SCHNECKEN (Blätterteiggebäck mit Spinatfüllung) Bulgursalat Aioli-Dip	3 BRATWÜRSTCHEN (G) (Geflügelfleisch) Blumenkohl in Rahm Kartoffelpüree aus frischen Kartoffeln	 LACHSFILET-STÜCKE (F) in Dillsauce Brokkoli Salzkartoffeln 	GRIEBBREI mit Apfelmus	GEMÜSE-FRIKADELLE (u.a. Möhren, Erbsen und Mais) Blumenkohl in Rahm Kartoffelpüree aus frischen Kartoffeln
	A Fruchtjoghurt-Becher	B frisches Obst	 C Vanillepudding lose	Bio Tagesdessert lose	A / B / C
Di	 Schwäbischer LINSENEINTOPF mit Spätzle und Gemüse (u.a. mit Möhren, Porree, Sellerie) Brötchen	3 HÄHNCHEN-INNENFILETS (G) (paniert) Nudelsalat mit italienischem Dressing (Essig-Öl-Dressing mit Kräutern) Currydip	SERPENTINI (gedrehte Röhrennudeln) mit Tomaten-Spinat-Sauce Eisbergsalat mit Joghurdressing	CHILI CON CARNE (R) (Rindfleisch) Mais Reis	4 VEGGIE-NUGGETS (paniert, Sojabasis) Nudelsalat mit italienischem Dressing (Essig-Öl-Dressing mit Kräutern) Currydip
	A Einzeldessert	B frisches Obst	 C Naturjoghurt lose	Bio Tagesdessert lose	A / B / C
Mi	2 EIERPFANNKUCHEN mit Vanillesauce	 HÄHNCHENGULASCH (G) in Champignonsauce Apfel-Rotkohl Salzkartoffeln	VOLLKORN-SPAGHETTI (R) mit Bolognese Sauce (Rindfleisch) Eisbergsalat mit italienischem Dressing (Essig-Öl-Dressing mit Kräutern)	4 GEMÜSE-BÄLLCHEN (u.a. aus Mungobohnen, brauner Reis, Rote Bete) Rahmspinat Kartoffelpüree aus frischen Kartoffeln	VOLLKORN-SPAGHETTI mit Veggie-Bolognese (Sonnenblumengranulat) Eisbergsalat mit italienischem Dressing (Essig-Öl-Dressing mit Kräutern)
	A Pudding-Becher	 B frisches Obst	C Rinderbrühe (R) (Vorsuppe)	Bio Tagesdessert lose	A / B / C
Do	NUDEL-TOMATEN- AUFLAUF (Penne) mit Käse überbacken	3 CHICKEN-DINOS (G) (paniertes Hähnchenfleisch in Dinosaurierform) mit Tomatensauce Reis Maissalat	2 QUINOA-BRATLINGE (Quinoa-Erbsen-Basis) Erbsen Kartoffelpüree aus frischen Kartoffeln	 CHAMPIGNONS in Rahm Spätzle blanchierter Möhrensalat	6 SOJA-BÄLLCHEN in Tomatensauce Reis Maissalat
	A Gebäck o. Riegel	 B Melone im Ganzen	C 2 Mini-Schoko-Donuts	Bio Tagesdessert	A / B / C
Fr	 2 GEKOCHETE EIER in Sensauce Salzkartoffeln Gurkensalat in Essig-Öl-Dressing	SEELACHS (F) (paniert) warmer Kartoffelsalat Gurkensalat in Essig-Öl-Dressing 	GYROSSUPPE (G) mit Hähnchenfleisch, bunter Paprika und Mais 3 Pizzabrötchen	SPAGHETTI mit Florentiner Sauce gemischter Blattsalat mit Cocktaildressing	GYROSSUPPE mit Veggieflets (Pilz- u. Erbsenproteinbasis) bunter Paprika und Mais 3 Pizzabrötchen
	A Einzeldessert	 B frisches Obst	C Karamellpudding 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 27 29.06.2026 - 05.07.2026

KW 28 06.07.2026 - 12.07.2026

M 9

M 9

Mo

VEGGIE-FRIKADELLE
(Sojabasis)
Blumenkohl in Sauce
Kartoffelpüree

Mo

6 VEGGIE-BÄLLCHEN
(Sojabasis)
in
Curry-Tomaten-Sauce
Reis
frischer Krautsalat

Di

LINSEINTOPF
mit Kartoffeln zubereitet

Di

SÜßKARTOFFELEINTOPF
mit Kartoffeln, Möhren und
Blattspinat

Mi

SPAGHETTI
(glutenfrei)
Veggie-Bolognese Sauce
(Sonnenblumengranulat)
Eisbergsalat mit
italienischem Dressing

Mi

CHILI SIN CARNE
(vegetarisches Chili auf
Sonnenblumenbasis)
grüne Bohnen
Vollkornreis

Do

QUINOA-BRATLING
(aus Quinoa und Erbsen)
Erbsen
Kartoffelpüree aus
frischen Kartoffeln

Do

VEGGIE-FRIKADELLE
(Sojabasis)
Kohlrabi in Sauce
Salzkartoffeln

Fr

GYROSSUPPE
mit Veggieflets
(Pilzeiweißbasis)
bunter Paprika und Mais

Fr

BLUMENKOHL
in holländischer Sauce
Salzkartoffeln

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.