


KW	27	Classic	29.06.2026 - 05.07.2026	M 3	M 4 BIO DE-ÖKO-039	M 5
	M 1	M 2				
Mo	4 BÖREK-SCHNECKEN (Blätterteiggebäck mit Spinatfüllung) Bulgursalat Aioli-Dip	4 BRATWÜRSTCHEN (G) (Geflügelfleisch) Blumenkohl in Rahm Kartoffelpüree aus frischen Kartoffeln	LACHSFILET-STÜCKE (F) in Dillsauce Brokkoli Salzkartoffeln		GRIEBREI mit Apfelmus	2 GEMÜSE-FRIKADELLEN (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	4 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	5 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)		5 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	2 HÄHNCHEN-SCHNITZEL (G) (paniert) mit Tomatensauce Reis Maissalat	2 QUINOA-BRATLINGE (Quinoa-Erbsen-Basis) Erbsen Kartoffelpüree aus frischen Kartoffeln		CHAMPIGNONS in Rahm Spätzle blanchierter Möhrensalat	8 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	3 GEKOCHTE EIER in Senfsauce Salzkartoffeln Gurkensalat in Essig-Öl-Dressing	2 SEELACHSSTÜCKE (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 Veggiefleits (Pilz- u. Erbsenproteinbasis) bunter Paprika und Mais 3 Pizzabrötchen
	A Einzeldessert	B frisches Obst	C Karamellpudding lose		Bio Tagesdessert lose	A / B / C
Sa	GEMÜSESUPPE (u.a. mit Möhren, Kohlrabi, Erbsen) mit Kartoffeln zubereitet	GEMÜSE-SUPPE (G) (u.a. mit Möhren, Kohlrabi, Erbsen) mit Kartoffeln zubereitet und Geflügelbuckwurstscheiben	Unsere Zusatzstoff- und Allergenkezeichnung finden Sie im interaktiven Speiseplan auf www.vitesca.de . Dort können Sie sich Ihr ausgewähltes Menü ganz einfach ausdrucken!			
	A Einzeldessert	A Einzeldessert				
So	2 VEGGIE-SCHNITZEL (Schwarzwurzel-Basis) mit Champignonsauce Leipziger Allerlei, Salzkartoffeln	SCHWEINENACKEN-BRATEN (S) mit Champignonsauce Leipziger Allerlei, Salzkartoffeln	(G) Geflügel (R) Rind (F) Fisch	(S) Schwein (L) Lamm/Schaf (K) Krebstere	Mindestbestellung pro Menülinie M1-M8: 2 Menüs, Erhöhungsschritt: 2 Menüs	
	A Einzeldessert	A Einzeldessert				

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.