

29 Teens 13.07.2026 - 19.07.2026

M 1

M 2




M 3

M 4 BIO DE-ÖKO-039



M 5

M 6



Mo

 <p>Serbische BOHNENSUPPE (u.a. mit Bohnen, Paprika, Möhren) mit Kartoffeln zubereitet Brötchen</p>	<p>2 GEFLÜGEL-BOCKWÜRSTCHEN (G, L) Linsengemüse (u.a. Tomate, Zucchini, Paprika) Spätzle</p>	 <p>SEELACHS (F) (paniert) mit Remouladensauce Salzkartoffeln Gurkensalat in Joghurdressing</p>	<p>GRIEBREI mit Kirschen</p>	<p>WEIZEN-FRIKADELLE Linsengemüse (u.a. Tomate, Zucchini, Paprika) Spätzle</p>	—
A Fruchtjoghurt-Becher	B frisches Obst	 C Naturjoghurt lose	Bio Tagesdessert	A / B / C	



Di

<p>8 BIO-FALAFEL-BÄLLCHEN (aus Kichererbsen) Quinoa-Paprika Joghurdip mit Petersilie</p>	<p>HÄHNCHEN-GESCHNETZELTES (G) Marengo Art (mit Tomaten und Champignons) Brokkoli Reis</p>	 <p>SPAGHETTI mit Florentiner Sauce (Käse-Sahne-Sauce mit Spinat) Krautsalat</p>	<p>NEU NEU NEU BAUERTOPF (R) mit Rinderhackfleisch, Möhren und Kartoffeln zubereitet Brötchen</p>	<p>VEGGIE-GESCHNETZELTES (Pflz- u. Erbsenproteinbasis) Marengo Art (mit Tomaten und Champignons) Brokkoli Reis</p>	—
A Pudding-Becher	 B frisches Obst	C Milchreis lose	Bio Tagesdessert lose	A / B / C	



Mi

<p>2 EIER-PFANNKUCHEN mit Kirschen</p>	<p>3 MAULTASCHEN (u.a. mit Möhren, Zwiebeln, Spinat) in ein wenig Brühe warmer Kartoffelsalat Gurkensalat in Essig-Öl-Dressing</p>	 <p>FARFALLE (G) (Nudeln in Schleifenform) mit Käsesauce Alfredo (Käse-Sahne-Sauce mit Erbsen und Geflügelschinkenwürfeln) Gurkensalat in Essig-Öl-Dressing</p>	<p>GEMÜSEEINTOPF (u.a. mit Erbsen, Kohlrabi, Sellerie) mit Kartoffeln zubereitet</p>	<p>FARFALLE (Nudeln in Schleifenform) mit Käsesauce mit Erbsen Gurkensalat in Essig-Öl-Dressing</p>	—
A Wassereis zum Einfrieren	 B frisches Obst	C Gemüsecremesuppe (Vorsuppe)	Bio Tagesdessert lose	A / B / C	

Do

 <p>CHAMPIGNONS in Rahm Vollkornreis frischer Rotkrautsalat</p>	<p>NUDEL-HACKFLEISCH-AUFLAUF (R) (Rindfleisch) mit Käse überbacken</p>	<p>RÖSTKARTOFFELN Möhrengemüse Kräuterdip</p>	<p>3 BLUMENKOHL-STICKS (Blumenkohl u. Kichererbse) Rahmspinat Kartoffelpüree aus frischen Kartoffeln</p>	<p>NUDEL-VEGGIE-HACK-AUFLAUF (Sonnenblumengranulat) mit Käse überbacken</p>	<p>6 KARTOFFEL-MINIONS (gebackene Kartoffelfiguren) Möhrengemüse Kräuterdip</p>
A Gebäck o. Riegel	B Melone im Ganzen	 C Vanillepudding lose	Bio Tagesdessert lose	A / B / C	A / B / C

Fr

<p>RÜHREI Rahmspinat Kartoffelpüree aus frischen Kartoffeln</p>	 <p>LACHSFILET-BRATLING (F) (paniert) mit Schnittlauch-Sauce Möhren Salzkartoffeln</p>	<p>BLUMENKOHL-CREMESUPPE (G) mit Geflügelbockwurstscheiben Brötchen</p>	<p>SPIRELLI mit Gemüse-Bolognese Eisbergsalat mit italienischem Dressing</p>	<p>BLUMENKOHL-CREMESUPPE Brötchen</p>	—
A Einzeldessert	 B frisches Obst	C Aprikosenjoghurt 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
(S) Schwein
(L) Lamm/Schaf
(K) Krebstiere

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

KW 29 13.07.2026 - 19.07.2026

KW 30 20.07.2026 - 26.07.2026

M 9

M 9

Mo

**serbische
BOHNENSUPPE**
(u.a. Bohnen, Paprika,
Möhren)
mit Kartoffeln zubereitet

Mo

PAPRIKA-ZWIEBEL-TOPF
mit glutenfreien Nudeln
Apfelmus

Di

3 VEGGIE-CEVAPCICI
(Erbsenprotein-Basis)
Quinoa-Paprika
Kräuterdip
mit Soja

Di

**Frischer
MÖHRENTOPF**
mit Kartoffeln

Mi

VEGGIE-BÄLLCHEN
(Sojabasis)
Kartoffelsalat
frischer Gurkensalat mit
Essig + Öl

Mi

VEGGIE-FRIKADELLE
(Sojabasis)
Kohlrabigemüse in Sauce
Salzkartoffeln

Do

RÖSTKARTOFFELN
frisches Möhrengemüse
Kräuterdip mit
Soja

Do

NUDELN
(glutenfrei)
mit
Tomatensauce

Fr

QUINOA-BRATLING
(aus Quinoa und Erbsen)
Spinat
Salzkartoffeln

Fr

**Italienische
TOMATENSUPPE**
mit Tomatenstückchen
mit Reiseinlage

Ohne den rezeptorischen Zusatz von:

- Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse (Dinkel, Gerste, Hafer, Kamut, Roggen, Weizen)
- Eier und Eierzeugnisse
- Milch und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)
- Schalenfrüchte daraus hergestellte Erzeugnisse (Haselnüsse, Cashewnüsse, Macadamia, Mandeln, Paranüsse, Pecannüsse, Pistazien, Walnüsse)
- Erdnüsse und Erdnuserzeugnisse

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