

29 Classic 13.07.2026 - 19.07.2026

	M 1	M 2	M 3	M 4 BIO DE-ÖKO-039	M 5	M 6
Mo	Serbische BOHNENSUPPE (u.a. mit Bohnen, Paprika, Möhren) mit Kartoffeln zubereitet Brötchen	2 GEFLÜGEL-BOCKWÜSTCHEN (G, L) Linsengemüse (u.a. Tomate, Zucchini, Paprika) Spätzle	2 SEELACHSSTÜCKE (F) (paniert) mit Remouladensauce Salzkartoffeln Gurkensalat in Joghurdressing	GRIEßBREI mit Kirschen	2 WEIZEN-FRIKADELLEN Linsengemüse (u.a. Tomate, Zucchini, Paprika) Spätzle	—
	A Fruchtjoghurt-Becher	B frisches Obst	C Naturjoghurt lose	Bio Tagesdessert	A / B / C	
Di	10 BIO-FALAFEL-BÄLLCHEN (aus Kichererbsen) Quinoa-Paprika Joghurdip mit Petersilie	HÄHNCHEN-GESCHNETZELTES (G) Marengo Art (mit Tomaten und Champignons) Brokkoli Reis	SPAGHETTI mit Florentiner Sauce (Käse-Sahne-Sauce mit Spinat) Krautsalat	NEU NEU NEU BAUERNTOPF (R) mit Rinderhackfleisch, Möhren und Kartoffeln zubereitet Brötchen	VEGGIE-GESCHNETZELTES (Pilz- u. Erbsenproteinbasis) Marengo Art (mit Tomaten und Champignons) Brokkoli Reis	—
	A Pudding-Becher	B frisches Obst	C Milchreis lose	Bio Tagesdessert lose	A / B / C	
Mi	2 EIER-PFANNKUCHEN mit Kirschen	3 MAULTASCHEN (u.a. mit Möhren, Zwiebeln, Spinat) in ein wenig Brühe warmer Kartoffelsalat Gurkensalat in Essig-Öl-Dressing	FARFALLE (G) (Nudeln in Schleifenform) mit Käsesauce Alfredo (Käse-Sahne-Sauce mit Erbsen und Geflügelschinkenwürfeln) Gurkensalat in Essig-Öl-Dressing	GEMÜSEEINTOPF (u.a. mit Erbsen, Kohlrabi, Sellerie) mit Kartoffeln zubereitet	FARFALLE (Nudeln in Schleifenform) mit Käsesauce mit Erbsen Gurkensalat in Essig-Öl-Dressing	—
	A Wassereis zum Einfrieren	B frisches Obst	C Gemüsecremesuppe (Vorsuppe)	Bio Tagesdessert lose	A / B / C	
Do	CHAMPIGNONS in Rahm Vollkornreis frischer Rotkrautsalat	NUDEL-HACKFLEISCH-AUFLAUF (R) (Rindfleisch) mit Käse überbacken	RÖSTKARTOFFELN Möhrengemüse Kräuterdip	4 BLUMENKOHL-STICKS (Blumenkohl u. Kichererbsen) Rahmspinat Kartoffelpüree aus frischen Kartoffeln	NUDEL-VEGGIE-HACK-AUFLAUF (Sonnenblumengranulat) mit Käse überbacken	8 KARTOFFEL-MINIONS (gebackene Kartoffelfiguren) Möhrengemüse Kräuterdip
	A Gebäck o. Riegel	B Melone im Ganzen	C Vanillepudding lose	Bio Tagesdessert lose	A / B / C	A / B / C
Fr	RÜHREI Rahmspinat Kartoffelpüree aus frischen Kartoffeln	LACHSFILET-BRATLING (F) (paniert) mit Schnittlauch-Sauce Möhren Salzkartoffeln	BLUMENKOHL-CREMESUPPE (G) mit Geflügelbuckwurstscheiben Brötchen	SPIRELLI mit Gemüse-Bolognese Eisbergsalat mit italienischem Dressing	BLUMENKOHL-CREMESUPPE Brötchen	—
	A Einzeldessert	B frisches Obst	C Aprikosenjoghurt lose	Bio Tagesdessert lose	A / B / C	
Sa	vegetarische LINSENSUPPE mit Wurzelgemüse	LINSENSUPPE (G, L) mit Wurzelgemüse und 2 Geflügel-Bockwürstchen	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	GEMÜSE-KARTOFFEL-BRATLING mit Rahmsauce Leipziger Allerlei, Salzkartoffeln	RINDERBRÄTEN (R) mit Bratensauce Leipziger Allerlei Salzkartoffeln	(G) Geflügel (R) Rind (F) Fisch	(S) Schwein (L) Lamm/Schaf (K) Krebstiere	Mindestbestellung pro Menüline M1-M8: 2 Menüs, Erhöhungsschritt: 2 Menüs	
	A Einzeldessert	A Einzeldessert				

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 Erdnusserzeugnisse

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