

KW 30 Classic 20.07.2026 - 26.07.2026

	M 1	M 2	M 3	M 4 BIO DE-ÖKO-	M 5	M 6	M 7	
Mo	<b>SALZKARTOFFELN</b> Kräuterdip gemischter Blattsalat mit italienischem Dressing (Essig-Öl-Dressing mit Kräutern)	<b>2 BÖREKSTANGEN (R)</b> (mit Rinderhackfleisch) Bulgursalat Zaziki	<b>Ungarisches RINDERGULASCH (R)</b> (Zwiebel-Tomaten-Sauce) Nudeln Apfelmus	<b>MINISTRONE</b> italienische Gemüsesuppe (u.a. mit Möhren, Paprika, Zucchini) Brötchen	<b>PAPRIKA-ZWIEBEL-TOPF</b> Nudeln Apfelmus	—	—	
	A Fruchtjoghurt-Becher	B frisches Obst	C Ananasjoghurt lose	Bio Tagesdessert lose	A / B / C			
Di	<b>MÖHREINTOPF</b> mit Kartoffeln zubereitet Sonnenblumenkerne	<b>HÄHNCHEN-GESCHNETZELTES (G)</b> in Curry-Früchte-Sauce (u.a. mit Apfel, Aprikose, Birne) Erbsen Vollkornreis	<b>GNOCCHI</b> mit Lauch-Käse-Sauce Eisbergsalat mit Sauerrahmdressing	<b>KARTOFFELGRATIN</b> Pflannengemüse (u.a. mit Möhren, Erbsen, Brokkoli) Joghurt dip mit Kräutern	<b>VEGGIE GESCHNETZELTES</b> (Pilz- u. Erbsenproteinbasis) in Curry-Früchte-Sauce (u.a. mit Apfel, Aprikose, Birne) Erbsen, Vollkornreis	—	—	
	A Wackelpudding-Becher	B frisches Obst	C Berliner Ballen	Bio Tagesdessert lose	A / B / C			
Mi	<b>SERPENTINI</b> (gedrehte Röhrennudeln) mit Möhrensauce Eisbergsalat mit Joghurdressing	<b>BLUMENKOHL-KARTOFFEL-AUFLAUF</b> mit Käse überbacken	<b>CHICKEN BITES (G)</b> (panierte Hähnchenbruststücke) Kohlrabi in Rahm Salzkartoffeln	<b>SPAGHETTI (R)</b> mit Bolognesesauce (Rindfleisch) blanchierter Möhrensalat	<b>2 VEGGIE-SCHNITZEL</b> (paniert, Schwarzwurzelbasis) Kohlrabi in Rahm Salzkartoffeln	—	—	
	A Einzeldessert	B frisches Obst	C Naturjoghurt lose	Bio Tagesdessert lose	A / B / C			
Do	<b>PENNE</b> mit Tomatensauce Caprese (mit Mozzarella) Farmersalat (Möhren-Kraut-Salat mit Mayo)	<b>4 CEVAPCICI (G)</b> (Geflügel-Hackröllchen) Tomatenreis Zaziki Farmersalat (Möhren-Kraut-Salat mit Mayo)	<b>MILCHREIS</b> mit Pfirsichspalten	<b>LINSENGEMÜSE</b> mit Paprika, Zucchini und Tomate Spätzle	<b>4 VEGGIE-CEVAPCICI</b> (Erbsenprotein-Basis) Tomatenreis Zaziki Farmersalat (Möhren-Kraut-Salat mit Mayo)	<b>4 CEVAPCICI (G)</b> (Geflügel-Hackröllchen) Pommes frites Zaziki Farmersalat (Möhren-Kraut-Salat mit Mayo)	<b>4 VEGGIE-CEVAPCICI</b> (Erbsenprotein-Basis) Pommes frites Zaziki Farmersalat (Möhren-Kraut-Salat mit Mayo)	
	A Einzeldessert	B frisches Obst	C Hühnerbrühe (G), (Vorsuppe)	Bio Tagesdessert	A / B / C	Bio Tagesdessert	A / B / C	
Fr	<b>8 MINI-REIBEKUCHEN</b> mit Apfelmus	<b>FISCHCURRY (F)</b> (mit Seelachs) mit Lauch und Apfelstreifen Brokkoli, Reis	<b>Italienische TOMATENSUPPE (G)</b> mit Tomatenstücken und Mini-Geflügelhackbällchen Brötchen	<b>GEFÜLLTE PASTA</b> (vegetarische Füllung) mit Käsesauce Eisbergsalat mit Cocktaildressing	<b>Italienische TOMATENSUPPE</b> mit Tomatenstücken und Reiseinlage Brötchen	—	—	
	A Einzeldessert	B frisches Obst	C Schokopudding lose	Bio Tagesdessert lose	A / B / C			
Sa	<b>BRECHBOHNENEINTOPF</b> mit Kartoffeln zubereitet	<b>BRECHBOHNEN-EINTOPF (S)</b> mit Kartoffeln zubereitet Krakauer Wurst (Schweinefleisch)	Unsere Zusatzstoff- und Allergenkezeichnung 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>VEGGIE-GESCHNETZELTES</b> (Pilz- und Erbsenproteinbasis) in Rahmsauce Erbsen-Möhren-Gemüse Kroketten	<b>SCHWEINE-GESCHNETZELTES (S)</b> in Rahmsauce Erbsen-Möhren-Gemüse Kroketten	(G) Geflügel (R) Rind (F) Fisch	(S) Schwein (L) Lamm/Schaf (K) Krebstiere	Mindestbestellung pro Menülinie 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

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