

KW 31 Teens 27.07.2026 - 02.08.2026

M 1

M 2

M 3



M 4 BIO DE-ÖKO-039

M 5

Mo

<b>2 BULGURBRATLINGE</b> (Tomate-Mozzarella-Füllung) Gemüsereis Zaziki	<b>2 GEFLÜGELBOCKWÜRSTCHEN (G, L)</b> Dicke Bohnen in Rahm Kartoffelpüree aus frischen Kartoffeln	<b>BUNTE SPIRELLI (F)</b> mit Lachswürfeln in Sahnesauce gemischter Blattsalat mit Joghurt dressing 	<b>MILCHREIS</b> mit Apfelmus	<b>BUNTE SPIRELLI</b> mit Käse-Erbesen-Sahnesauce gemischter Blattsalat mit Joghurt dressing
A Fruchtjoghurt-Becher	B frisches Obst	C Möhre im Ganzen	Bio Tagesdessert	A / B / C

Di

<b>Orientalische LINSENSUPPE</b> mit gelben Linsen, Kartoffeln und Minze Brötchen	<b>HÜHNERFRIKASSEE (G)</b> Erbsen Reis	<b>FARFALLE (G)</b> mit Carbonarasauce (Käse-Sahnesauce mit Geflügelschinkenwürfeln) Eisbergsalat mit italienischem Dressing (Essig-Öl-Dressing mit Kräutern)	<b>4 GEFLÜGEL-HACKBÄLLCHEN (G)</b> in Tomaten-Currysauce Pommes frites Krautsalat	<b>VEGGIE-FRIKASSEE</b> (Pilzeiweiß- und Erbsenproteinbasis) Erbsen Reis
A Pudding-Becher	B frisches Obst	C Berliner Ballen	Bio Tagesdessert lose	A / B / C

Mi

<b>2 EIERPFANNKUCHEN</b> mit Apfelmus	<b>ORIENTALISCHE HACKFLEISCHPFANNE (R)</b> (Rindfleisch) mit Paprika Bulgur Joghurt dip mit Petersilie	<b>VOLLKORN-SPAGHETTI</b> mit Lauch-Käse-Sauce (Gouda) Eisbergsalat mit Sauerrahmdressing	<b>KOHLRABI-MÖHREN-EINTOPF</b> mit Kartoffeln zubereitet	<b>Orientalische VEGGIE-PFANNE</b> (Sonnenblumenbasis) mit Paprika Bulgur Joghurt dip mit Petersilie
A Einzeldessert	B frisches Obst	C Rinderbrühe (R) (Vorsuppe)	Bio Tagesdessert lose	A / B / C

Do

<b>KÄSESPÄTZLE</b> Röstzwiebeln Chinakohlsalat mit Mandarinen	<b>4 CHICKEN-NUGGETS (G)</b> (paniertes Hähnchenfleisch) mit Currysauce Erbsen Reis	<b>3 MINI-KARTOFFEL-RÖSTI</b> Ratatouille (mit Tomaten, Zucchini und Paprika) Kräuterdip	<b>PENNE</b> mit Paprika-Rahmsauce gemischter Blattsalat mit Sauerrahmdressing	<b>4 VEGGIE-NUGGETS</b> (paniert, Sojabasis) mit Currysauce Erbsen Reis
A Gebäck o. Riegel	B Melone im Ganzen	C Milchpudding Butterkeks lose	Bio Tagesdessert lose	A / B / C

Fr

<b>LINSENGEMÜSE</b> (Tomate, Zucchini, Paprika) Reis Joghurt dip mit Petersilie	<b>SEELACHS (F)</b> (paniert) Rahmspinat Kartoffelpüree aus frischen Kartoffeln 	<b>KARTOFFEL-LAUCH-EINTOPF (R)</b> mit 6 Mini-Rindfleisch-Bällchen	<b>NUDEL-TOMATEN-AUFLAUF</b> mit Käse überbacken	<b>KARTOFFEL-LAUCH-EINTOPF</b> mit 6 Mini-Veggie-Hackbällchen (Sojabasis)
A Einzeldessert	B frisches Obst	C Naturjoghurt lose	Bio Tagesdessert lose	A / B / C

Unsere Zusatzstoff- und Allergenkezeichnung finden Sie im interaktiven Speiseplan auf [www.vitesca.de](http://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 31** 27.07.2026 - 02.08.2026

M 9

Mo  
**SPAGHETTI**  
(glutenfrei)  
mit Tomatensauce  
gemischtger Blattsalat mit  
Essig-Öl-Dressing

Di  
**Orientalische  
LINSENSUPPE**

Mi  
**orient. PFANNE**  
(mit Sonnenblumengranulat)  
Reis  
Dip mit Kräutern  
(Sojabasis)

Do  
**6 SOJABÄLLCHEN**  
in Curry-Tomatensauce  
Erbsen  
Reis

Fr  
**SPIRALNUDELN**  
(glutenfrei)  
mit  
Linsengemüse

**KW 32** 03.08.2026 - 09.08.2026

M 9

Mo  
**VEGGIE-FRIKADELLE**  
(Sojabasis)  
Kohlrabigemüse in Sauce  
Salzkartoffeln

Di  
**MINISTRONE**  
italienische Gemüsesuppe

Mi  
**RÖSTKARTOFFELN**  
Dip mit Kräutern  
(Sojabasis)  
Pfannengemüse

Do  
**SPAGHETTI**  
(glutenfrei)  
Champignons in Sauce  
gemischter Blattsalat mit  
italienischem Dressing

Fr  
**QUINOA-FRIKADELLE**  
(mit Erbsen)  
Sauce  
Salzkartoffeln  
Gurkensalat mit Essig-Öl-  
Dressing

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

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