

KW	31	Classic	27.07.2026 - 02.08.2026	M 3	M 4 BIO DE-ÖKO-039	M 5
	M 1	M 2				
Mo	<b>2 BULGURBRATLINGS</b> <small>(Tomate-Mozzarella-Füllung)</small> Gemüsereis Zaziki	<b>2 GEFLÜGELBOCKWÜSTCHEN (G, L)</b> Dicke Bohnen in Rahm Kartoffelpüree aus frischen Kartoffeln	<b>BUNTE SPIRELLI (F)</b> mit Lachswürfeln in Sahnesauce gemischter Blattsalat mit Joghurdressing	<b>MILCHREIS</b> mit Apfelmus	<b>BUNTE SPIRELLI</b> mit Käse-Erbсен-Sahnesauce gemischter Blattsalat mit Joghurdressing	
	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 <small>(Käse-Sahnesauce mit Geflügelschinkenwürfeln)</small> Eisbergsalat mit italienischem Dressing <small>(Essig-Öl-Dressing mit Kräutern)</small>	<b>6 GEFLÜGEL- HACKBÄLLCHEN (G)</b> in Tomaten-Currysauce Pommes frites Krautsalat	<b>VEGGIE-FRIKASSEE</b> <small>(Pilzelweiß- und Erbsenproteinbasis)</small> 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> <small>(Rindfleisch)</small> mit Paprika Bulgur Joghurt dip mit Petersilie	<b>VOLLKORN-SPAGHETTI</b> mit Lauch-Käse-Sauce <small>(Gouda)</small> Eisbergsalat mit Sauerrahmdressing	<b>KOHLRABI-MÖHREN- EINTOPF</b> mit Kartoffeln zubereitet	<b>Orientalische VEGGIE-PFANNE</b> <small>(Sonnenblumenbasis)</small> 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>5 CHICKEN-NUGGETS (G)</b> <small>(paniertes Hähnchenfleisch)</small> mit Currysauce Erbsen Reis	<b>4 MINI-KARTOFFEL-RÖSTI</b> Ratatouille <small>(mit Tomaten, Zucchini und Paprika)</small> Kräuter dip	<b>PENNE</b> mit Paprika-Rahmsauce gemischter Blattsalat mit Sauerrahmdressing	<b>5 VEGGIE-NUGGETS</b> <small>(paniert, Sojabasis)</small> 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> <small>(Tomate, Zucchini, Paprika)</small> Reis Joghurt dip mit Petersilie	<b>2 SEELACHSFILETS (F)</b> <small>(paniert)</small> Rahmspinat Kartoffelpüree aus frischen Kartoffeln	<b>KARTOFFEL- LAUCH-EINTOPF (R)</b> mit 8 Mini-Rindfleisch-Bällchen	<b>NUDEL-TOMATEN- AUFLAUF</b> mit Käse überbacken	<b>KARTOFFEL- LAUCH-EINTOPF</b> mit 8 Mini-Veggie-Hackbällchen <small>(Sojabasis)</small>	
	A Einzeldessert	B frisches Obst	C Naturjoghurt lose	Bio Tagesdessert lose	A / B / C	
Sa	<b>MÖHRENEINTOPF</b> mit Kartoffeln zubereitet Veggie-Frikadelle <small>(Sojabasis)</small>	<b>MÖHRENEINTOPF (R)</b> mit Kartoffeln zubereitet Rinder-Frikadelle	Unsere Zusatzstoff- und Allergenkennzeichnung 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>Vegetarischer BAUERNTOPF</b> Apfel-Rotkohl Salzkartoffeln	<b>SAUERBRATEN (R)</b> <small>(Rindfleisch)</small> mit Rosinensauce Apfel-Rotkohl Salzkartoffeln	(G) Geflügel (R) Rind (F) Fisch	(S) Schwein (L) Lamm/Schaf (K) Krestiere	Mindestbestellung pro Menülinie M1-M8: 2 Menüs, Erhöhungsschritt: 2 Menüs	
	A Einzeldessert	A Einzeldessert				

**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.