



| KW | 32 | Classic | 03.08.2026 - 09.08.2026 | | | |
|----|--|--|--|---|---|---|
| | M 1 | M 2 | M 3 |  M 4 BIO DE-ÖKO-039 | M 5 | M 6 |
| Mo | BUNTE SPIRELLI mit 3-Käsesauce (Gouda, Hartkäse, Mozzarella) Gurkensalat in Joghurtdressing (mit BIO-Joghurt) | CHOP SUEY (G) asiatisches Gericht mit Gemüse (u.a. Champignons, Bambussprossen, Mungobohnenkeime) Hühnerfleisch und Asia-BIO-Vollkornnudeln | 2 RINDFLEISCH-FRIKADELLEN (R) Kohlrabi in Rahm Salzkartoffeln | Vegetarische ERBSENSUPPE mit Wurzelgemüse und Kartoffeln Brötchen | 2 GEMÜSE-FRIKADELLEN (u.a. Möhren, Mais, Erbsen) Kohlrabi in Rahm Salzkartoffeln | 2 PIZZASCHNITTEN MARGHERITA mit Tomate und Käse |
| | A Fruchtjoghurt-Becher | B frisches Obst | C Gurke im Ganzen | Bio Tagesdessert lose | A / B / C | A / B / C |
| Di | MINESTRONE italienische Gemüsesuppe (u.a. mit Möhren, Zucchini, Paprika) 3 Mini-Brötchen | HÄHNCHENCURRY (G) mit Kichererbsen, Möhren, Mango, Apfel und Lauch BIO-Reis | 2 HÄHNCHEN-SCHNITZEL (G) (paniert) mit Tomatensauce Erbsen BIO-Spaghetti | GEMÜSETELLER (u.a. Möhren, Erbsen, Blumenkohl) mit Schnittlauch-Sahne-Sauce Kartoffelpüree aus frischen Kartoffeln | VEGGIE-CURRY mit Kichererbsen, Möhren, Mango, Apfel und Lauch BIO-Reis | — |
| | A Einzeldessert | B frisches Obst | C Vanillepudding lose | Bio Tagesdessert lose | A / B / C | |
| Mi | SESAMKARTOFFELN Pfannengemüse (u.a. mit Bohnen, Paprika, Erbsen) Kräuterdip mit Quark | GEFÜLLTE PASTA (vegetarische Füllung) mit Tomaten-Spinat-Sauce Möhrensalat | HÄHNCHEN- GESCHNETZELTES (G) in Rahmsauce Apfel-Rotkohl Salzkartoffeln | NUDEL-HACKFLEISCH- AUFLAUF (R) (Rindfleisch) mit Käse überbacken | VEGGIE-GESCHNETZELTES (Pilz- und Erbsenproteinbasis) in Rahmsauce Apfel-Rotkohl Salzkartoffeln | — |
| | A Pudding-Becher | B frisches Obst | C Pflaumenjoghurt lose mit BIO-Joghurt | Bio Tagesdessert lose | A / B / C | |
| Do | BIO-PENNE mit Champignonsauce gemischter Blattsalat mit italienischem Dressing (Essig-Öl-Dressing mit Kräutern) | 4 CEVAPCICI (G) (Geflügel+Hackröllchen) Vollkorn-Quinoa Zaziki Krautsalat | GRIEBREI mit Kirschen | RÜHREI Rahmspinat Kartoffelpüree aus frischen Kartoffeln | 4 VEGGIE-CEVAPCICI (Erbsenproteinbasis) Vollkorn-Quinoa Zaziki Krautsalat | — |
| | A Gebäck o. Riegel | B frisches Obst | C Tomatensuppe (Vorsuppe) | Bio Tagesdessert lose | A / B / C | |
| Fr | 2 VEGGIE-SCHNITZEL (Schwarzwurzelbasis) mit Rahmsauce Salzkartoffeln Gurkensalat in Essig-Öl-Dressing | SEELACHSSTÜCKE (F) in Dillsauce Salzkartoffeln Gurkensalat in Essig-Öl-Dressing  | HACKFLEISCH-SUPPE (R) Pizza Art mit Rinderhackfleisch, Mais und Paprika 3 Mini-Brötchen | SPIRELLI mit Tomatensauce Eisbergsalat mit Joghurtdressing | GEMÜSE-SUPPE Pizza Art mit Mais und Paprika 3 Mini-Brötchen | — |
| | A Einzeldessert | B frisches Obst | C BIO-Naturjoghurt lose | Bio Tagesdessert | A / B / C | |
| Sa | Grüne ERBSENSUPPE mit Wurzelgemüse | Grüne ERBSENSUPPE (G) mit Wurzelgemüse und Geflügel-Bockwurstscheiben | 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 | SOJA-FRIKADELLE mit Rahmsauce Rosenkohl Röstkartoffeln | RINDERGULASCH (R) Rosenkohl Röstkartoffeln | (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 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

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