












KW	33	Teens	10.08.2026 - 16.08.2026			M 4 BIO DE-ÖKO-039
	M 1	M 2	M 3	M 4	M 5	M 6
Mo	<b>BIO-PENNE</b> mit Käse-Spinat-Sauce (mit Gouda) Gurkensalat in Joghurdressing (mit BIO-Joghurt)	<b>3 HÄHNCHEN-KNUSPERFIGUREN (G)</b> (paniertes Hähnchenfleisch) Blumenkohl in holländischer Sauce Salzkartoffeln	 <b>Panierter SEELACHS (F)</b> mit Remouladensauce Salzkartoffeln, Gurkensalat in Joghurdressing (mit BIO-Joghurt)	<b>KAISERSCHMARRN</b> mit Apfelmus	<b>2 VEGGIE-SCHNITZEL</b> (paniert, Schwarzwurzelbasis) Blumenkohl in holländischer Sauce Salzkartoffeln	 <b>Panierter SEELACHS (F)</b> mit Remouladensauce Pommes frites, Gurkensalat in Joghurdressing (mit BIO-Joghurt)
	A Fruchtjoghurt-Becher	B frisches Obst	 C BIO-Naturjoghurt lose	Bio Tagesdessert	A / B / C	A / B / C
Di	 <b>BROKKOLI-CREME-SUPPE</b> Brötchen	<b>HÄHNCHEN-FRISCHKÄSE-PFANNE (G)</b> mit Paprika BIO-Reis	<b>CHAMPIGNONS IN RAHM</b> BIO-Spätzle Eisbergsalat mit Essig-Öl-Dressing	<b>SPAGHETTI (R)</b> mit Bolognese Sauce (Rindfleisch) frischer Möhren-Krautsalat	<b>VEGGIE-FRISCHKÄSE-PFANNE</b> (Pilz- u. Erbsenproteinbasis) mit Paprika BIO-Reis	—
	A Pudding-Becher	 B frisches Obst	C 2 Mini-Schoko-Donuts	Bio Tagesdessert lose	A / B / C	
Mi	<b>2 EIER-PFANNKUCHEN</b> mit Schokoladensauce	<b>KARTOFFEL-GULASCH</b> mit Paprika und Tomaten Schmand-Dip	 <b>BIO-VOLLKORN-SPAGHETTI (G)</b> mit Milanese-Sauce (Tomatensauce mit Champignons, Erbsen und Geflügelschinkenwürfeln) Farmersalat (Möhren-Krautsalat mit Mayonnaise)	<b>MÖHREINTOPF</b> mit Kartoffeln zubereitet Sonnenblumenkerne	<b>BIO-VOLLKORN-SPAGHETTI</b> mit Veggie-Milanese (Tomatensauce mit Champignons und Erbsen) Farmersalat	—
	A Wassereis zum Einfrieren	 B frisches Obst	C Gemüsecremesuppe (Vorsuppe)	Bio Tagesdessert lose	A / B / C	
Do	<b>GEFÜLLTE PASTA</b> (vegetarische Füllung) mit Tomaten-Caprese-Sauce Eisbergsalat mit Joghurdressing (mit BIO-Joghurt)	<b>CHILI CON CARNE (R)</b> (Rindfleisch) Mais BIO-Reis	 <b>3 KARTOFFELTASCHEN</b> mit Frischkäsefüllung Pffannengemüse (u.a. Erbsen, Möhren, Paprika) Kräuterdip mit Quark	<b>NUDEL-GEMÜSE-AUFLAUF</b> mit Käse überbacken	<b>CHILI SIN CARNE</b> (Sonnenblumenbasis) Mais BIO-Reis	—
	A Gebäck o. Riegel	B Melone im Ganzen	 C Schokopudding lose	Bio Tagesdessert lose	A / B / C	
Fr	<b>6 GEMÜSE-BÄLLCHEN</b> (u.a. Erbsen, Mais, Möhren) Rahmspinat Kartoffelpüree aus frischen Kartoffeln	 <b>LACHSSTÜCKE (F)</b> in milder Senf-Dillsauce Salzkartoffeln Gurkensalat in Essig-Öl-Dressing	<b>HÜHNERSUPPENTOPF (G)</b> mit Gemüse und Hühnerfleisch Brötchen	<b>FARFALLE</b> mit Tomaten-Blattpinat-Sauce Eisbergsalat mit Cocktaildressing	<b>SUPPENTOPF</b> mit Gemüse und Veggie-Filet-Stücken (Pilz- u. Erbsenproteinbasis) Brötchen	—
	A Einzeldessert	 B frisches Obst	C Ananasjoghurt lose mit BIO-Joghurt	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 (K) Krebstiere  
(R) Rind (S) Schwein  
(F) Fisch (L) Lamm/Schaf

Mindestbestellung pro Menülinie  
M1-M8: 2 Menüs  
Erhöhungsschritt: 2 Menüs

**KW 33** 10.08.2026 - 16.08.2026

**KW 34** 17.08.2026 - 23.08.2026

M 9

M 9

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

Mo  
**RÖSTKARTOFFELN**  
Möhrengemüse  
Kräuterdip mit Sojajoghurt

Di  
**PILZRAGOUT**  
Nudeln  
(glutenfrei)  
Eisbergsalat mit itl.  
Dressing

Di  
**Grüne ERBSENSUPPE**  
mit Wurzelgemüse und  
Kartoffeln

Mi  
**vegetarischer  
KARTOFFEL-GULASCH**

Mi  
**VEGGIE-GYROS**  
(Sojabasis)  
Zaziki (Sojabasis) Vollkorn-  
Djuwetschreis  
Krautsalat

Do  
**CHILI SIN CARNE**  
(Sonnenblumen-Basis)  
Mais  
Reis

Do  
**NUDELN**  
(glutenfrei)  
mit Tomatensauce  
frischer Gurkensalat  
in Essig-Öl

Fr  
**GEMÜSESUPPE**  
mit  
Kartoffel zubereitet  
(u.a. Möhren, Kohlrabi,  
Erbsen)

Fr  
**ERBSEN-MÖHREN-  
GEMÜSE**  
Salzkartoffeln  
Tomatendip  
mit Soja

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 Erdnuserzeugnisse

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