


KW	33	Classic	10.08.2026 - 16.08.2026			M 6
	M 1	M 2	M 3	M 4 BIO DE-ÖKO-039	M 5	M 6
Mo	BIO-PENNE mit Käse-Spinat-Sauce (mit Gouda) Gurkensalat in Joghurtdressing (mit BIO-Joghurt)	2 HÄHNCHEN-SCHNITZEL (G) (paniert) Blumenkohl in holländischer Sauce Salzkartoffeln	2 unpanierte FISCHFRIKADELLEN (F) mit Remouladensauce Salzkartoffeln, Gurkensalat in Joghurtdressing (mit BIO-Joghurt)	KAISERSCHMARRN mit Apfelmus	2 VEGGIE-SCHNITZEL (paniert, Schwarzwurzelbasis) Blumenkohl in holländischer Sauce Salzkartoffeln	2 Unpanierte FISCHFRIKADELLEN (F) mit Remouladensauce Pommes frites, Gurkensalat in Joghurtdressing (mit BIO-Joghurt)
	A Fruchtjoghurt-Becher	B frisches Obst	C BIO-Naturjoghurt lose	Bio Tagesdessert	A / B / C	A / B / C
Di	BROKKOLI-CREME-SUPPE Brötchen	HÄHNCHEN-FRISCHKÄSE-PFANNE (G) mit Paprika BIO-Reis	CHAMPIGNONS IN RAHM BIO-Spätzle Eisbergsalat mit Essig-Öl-Dressing	SPAGHETTI (R) mit Bolognese Sauce (Rindfleisch) frischer Möhren-Krautsalat	VEGGIE-FRISCHKÄSE-PFANNE (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	2 EIER-PFANNKUCHEN mit Schokoladensauce	KARTOFFEL-GULASCH mit Paprika und Tomaten Schmand-Dip	BIO-VOLLKORN-SPAGHETTI (G) mit Milanese-Sauce (Tomatensauce mit Champignons, Erbsen und Geflügelschinkenwürfeln) Farmersalat (Möhren-Krautsalat mit Mayonnaise)	MÖHRENTOPF mit Kartoffeln zubereitet Sonnenblumenkerne	BIO-VOLLKORN-SPAGHETTI 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	GEFÜLLTE PASTA (vegetarische Füllung) mit Tomaten-Caprese-Sauce Eisbergsalat mit Joghurtdressing (mit BIO-Joghurt)	CHILI CON CARNE (R) (Rindfleisch) Mais BIO-Reis	3 KARTOFFELTASCHEN mit Frischkäsefüllung Pfannengemüse (u.a. Erbsen, Möhren, Paprika) Kräuterdip mit Quark	NUDEL-GEMÜSE-AUFLAUF mit Käse überbacken	CHILI SIN CARNE (Sonnenblumenbasis) Mais BIO-Reis	—
	A Gebäck o. Riegel	B Melone im Ganzen	C Schokopudding lose	Bio Tagesdessert lose	A / B / C	
Fr	8 GEMÜSE-BÄLLCHEN (u.a. Erbsen, Mais, Möhren) Rahmspinat Kartoffelpüree aus frischen Kartoffeln	LACHSSTÜCKE (F) in milder Senf-Dillsauce Salzkartoffeln Gurkensalat in Essig-Öl-Dressing	HÜHNERSUPPENTOPF (G) mit Gemüse und Hühnerfleisch Brötchen	FARFALLE mit Tomaten-Blattspinat-Sauce Eisbergsalat mit Cocktaildressing	SUPPENTOPF 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	
Sa	Mexikanische BOHNENSUPPE mit Wurzelgemüse	Mexikanische BOHNENSUPPE (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	4 VEGGIE-MEDAILLONS (u.a. mit Erbse, Mais, Möhre) mit Sauce Bearnaise grüne Bohnen, Kartoffelpüree aus frischen Kartoffeln	2 SCHWEINEFILET-MEDAILLONS (S) mit Sauce Bearnaise grüne Bohnen, Kartoffelpüree aus frischen Kartoffeln	(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 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

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