

KW 34 Classic 17.08.2026 - 23.08.2026

M 1

M 2

M 3

M 4 BIO DE-ÖKO-039

M 5

Mo	<b>KARTOFFELGRATIN</b> Möhrengemüse Kräuterdip	<b>2 GEFLÜGEL- BOCKWÜSTCHEN (G, L)</b> Sauerkraut Kartoffelpüree aus frischen Kartoffeln	<b>HÄHNCHENSCHNITZEL- STÜCKE HAWAII (G)</b> (paniert) mit Ananas und Käse überbacken Currydip, Erbsen, BIO-Reis	<b>Vegetarische LINSENSUPPE</b> mit Kartoffeln zubereitet Brötchen	<b>2 WEIZENFRIKADELLEN</b> Sauerkraut Kartoffelpüree aus frischen Kartoffeln
	A Fruchtjoghurt-Becher	B frisches Obst	C BIO-Naturjoghurt lose	Bio Tagesdessert lose	A / B / C
Di	<b>Grüne ERBSENSUPPE</b> mit Wurzelgemüse (u.a. mit Möhren, Porree u. Sellerie) und Kartoffeln Brötchen	<b>HÄHNCHEN-FILETSTREIFEN (G)</b> in Barbecuesauce Mais Reis	<b>GEMÜSELASAGNE</b> mit Käse überbacken	<b>4 RÖSTI-ECKEN</b> Rahmspinat Kräuterdip mit Quark	<b>VEGGIE-FILETSTREIFEN</b> (Pilz- u. Erbsenproteinbasis) in Barbecuesauce Mais BIO-Reis
	A Wackelpudding-Becher	B frisches Obst	C Gurke im Ganzen	Bio Tagesdessert lose	A / B / C
Mi	<b>2 GEMÜSE-FRIKADELLEN</b> (u.a. Möhren, Mais, Erbsen) Kohlrabi-Karottengemüse Salzkartoffeln	<b>BIO-SPIRELLI</b> mit hausgemachtem Pesto Genovese Eisbergsalat mit Cocktaildressing	<b>HÄHNCHEN-GYROS (G)</b> Vollkorn-Djuwetschreis (u.a. mit Möhren, Erbsen, Paprika) Zaziki Krautsalat	<b>6 GEFLÜGEL-HACKBÄLLCHEN (G)</b> in Tomatensauce Erbsen Reis	<b>VEGGIE-GYROS</b> (Sojabasis) Vollkorn-Djuwetschreis Zaziki Krautsalat
	A Einzeldessert	B frisches Obst	C Fruchtcocktail lose	Bio Tagesdessert lose	A / B / C
Do	<b>BIO-PENNE</b> mit Tomatensauce Gurkensalat in Essig-Öl-Dressing	<b>6 RINDERHACK- FLEISCHBÄLLCHEN (R)</b> in Preiselbeersauce Apfel-Rotkohl Salzkartoffeln	<b>MILCHREIS</b> mit Apfelmus	<b>3 TAGESGEMÜSE</b> (Blumenkohl, Brokkoli, Möhren) Sesamkartoffeln Kräuterdip mit Joghurt	<b>8 SOJABÄLLCHEN</b> in Preiselbeersauce Apfel-Rotkohl Salzkartoffeln
	A Einzeldessert	B frisches Obst	C Tomatensuppe (Vorsuppe)	Bio Tagesdessert	A / B / C
Fr	<b>4 MINI-REIBEKUCHEN</b> Erbsen-Möhrengemüse Tomatendip mit Quark	<b>SEELACHSSTÜCKE (F)</b> in Curry-Paprika-Sauce Erbsen BIO-Reis	<b>GEMÜSECREMESUPPE (G)</b> (mit Möhren, Blumenkohl, Zucchini) mit Geflügelbällchen Brötchen	<b>SPIRELLI</b> mit Käse-Spinat-Sauce Eisbergsalat mit Joghurtdressing	<b>GEMÜSECREMESUPPE</b> (mit Möhren, Blumenkohl, Zucchini) Brötchen
	A Einzeldessert	B frisches Obst	C Milchpudding Butterkeks lose	Bio Tagesdessert lose	A / B / C
Sa	<b>KARTOFFELSUPPE</b> mit Wurzelgemüse	<b>KARTOFFELSUPPE (S)</b> mit Wurzelgemüse und Krakauer Wurst (Schweinefleisch)	Unsere Zusatzstoff- und Allergenkezeichnung 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>VEGGIE-SCHNITZEL</b> Art Cordon bleu (paniert, Sojabasis) Schwarzwürzeln in Rahm Salzkartoffeln	<b>CORDON BLEU (S)</b> (paniertes Schweinefleisch) Schwarzwürzeln in Rahm Salzkartoffeln	(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 Erdnusserzeugnisse

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