

KW 35 Teens 24.08.2026 - 30.08.2026

M 1

M 2

M 3

 M 4 BIO DE-ÖKO-039

M 5

Mo	3 BÖREK-SCHNECKEN (Blätterteiggebäck mit Spinatfüllung) Bulgursalat Paprikadip mit Quark	3 BRATWÜRSTCHEN (G) (Geflügelfleisch) Blumenkohl in Rahm Kartoffelpüree aus frischen Kartoffeln	LACHSFILET-BRATLING (F) (paniert) mit Dillsauce Brokkoli, Salzkartoffeln	GRIEBBREI mit Apfelmus	WEIZEN-FRIKADELLE Blumenkohl in Rahm Kartoffelpüree aus frischen Kartoffeln
	A Fruchtjoghurt-Becher	B frisches Obst	 C Vanillepudding lose	Bio Tagesdessert lose	A / B / C
Di	SERPENTINI (gedrehte Röhrennudeln) mit Tomaten-Spinat-Sauce Eisbergsalat mit Joghurdressing (mit BIO-Joghurt)	HÄHNCHENGULASCH (G) in Champignonsauce Apfel-Rotkohl Salzkartoffeln	Schwäbischer LINSENEINTOPF (G) mit BIO-Spätzle und Geflügelbocwurstscheiben Brötchen	CHILI CON CARNE (R) (Rindfleisch) Mais Reis	Schwäbischer LINSENEINTOPF mit BIO-Spätzle und Gemüse (u.a. mit Möhren, Porree, Sellerie) Brötchen
	A Einzeldessert	B frisches Obst	 C BIO-Naturjoghurt lose	Bio Tagesdessert lose	A / B / C
Mi	2 EIERPFANNKUCHEN mit Vanillesauce	3 HÄHNCHENINNENFILETS (G) (paniert) italienischer Nudelasalat (mit BIO-Nudeln) mit Essig-Öl-Dressing Curry-Dip	BIO-VOLLKORN- SPAGHETTI (R) mit Bolognese Sauce (Rindfleisch) Eisbergsalat mit italienischem Dressing (Essig-Öl-Dressing mit Kräutern)	4 GEMÜSE-BÄLLCHEN (u.a. aus Mungobohnen, brauner Reis, Rote Bete) Rahmspinat Kartoffelpüree aus frischen Kartoffeln	BIO-VOLLKORN-SPAGHETTI mit Veggie-Bolognese (Sonnenblumengranulat) Eisbergsalat mit italienischem Dressing (Essig-Öl-Dressing mit Kräutern)
	A Pudding-Becher	 B frisches Obst	C Rinderbrühe (R) (Vorsuppe)	Bio Tagesdessert lose	A / B / C
Do	NUDEL-TOMATEN- AUFLAUF (BIO-Penne) mit Käse überbacken	3 CEVAPCICI (G) (Geflügel-Hackröllchen) mit Tomatensauce BIO-Reis Krautsalat	2 QUINOA-BRATLINGE (Quinoa-Erbsen-Basis) Erbsen Kartoffelpüree aus frischen Kartoffeln	CHAMPIGNONS in Rahm Spätzle Möhrensalat	3 VEGGIE-CEVAPCICI (Erbsenprotein-Basis) mit Tomatensauce BIO-Reis Krautsalat
	A Gebäck o. Riegel	 B Melone im Ganzen	C Pflaumenjoghurt lose	Bio Tagesdessert	A / B / C
Fr	2 GEKÖCHTE EIER in Senfsauce Salzkartoffeln Gurkensalat in Essig-Öl-Dressing	FISCHFRIKADELLE (F) (Seelachs paniert) warmer Kartoffelsalat Gurkensalat in Essig-Öl-Dressing	GYROSSUPPE (G) mit Hähnchenfleisch, bunter Paprika und Mais 3 Pizzabrötchen	SPAGHETTI mit Florentiner Sauce gemischter Blattsalat mit Cocktaildressing	GEMÜSESSUPPE mit buntem Paprika und Mais 3 Pizzabrötchen
	A Einzeldessert	 B frisches Obst	C Karamellpudding lose	Bio Tagesdessert lose	A / B / C

Unsere Zusatzstoff- und Allergenkezeichnung finden Sie im interaktiven Speiseplan auf www.vitesca.de.
Dort können Sie sich Ihr ausgewähltes Menü ganz einfach ausdrucken!

(G) Geflügel
(R) Rind
(F) Fisch

(K) Krebstiere
(S) Schwein
(L) Lamm/Schaf

Mindestbestellung pro Menülinie M1-M8: 2 M+A1:K37enüs,
Erhöhungsschritt: 2 Menüs

KW 35 24.08.2026 - 30.08.2026

KW 36 31.08.2026 - 06.09.2026

M 9

Mo

VEGGIE-FRIKADELLE
(Sojabasis)
Blumenkohl in Sauce
Kartoffelpüree

Di

LINSENEINTOPF
mit Kartoffeln zubereitet

Mi

SPAGHETTI
(glutenfrei)
Veggie-Bolognese Sauce
(Sonnenblumengranulat)
Eisbergsalat mit
italienischem Dressing

Do

3 VEGGIE-CEVAPCICI
(Erbisenprotein-Basis)
Tomatensauce
Bio-Reis
Krautsalat

Fr

GEMÜSESUPPE
bunter Paprika und Mais

M 9

Mo

6 VEGGIE-BÄLLCHEN
Curry-Tomaten-Sauce
Reis
frischer Krautsalat

Di

SÜBKARTOFFELEINTOPF
mit Kartoffeln, Möhren und
Blattspinat

Mi

CHILI SIN CARNE
(vegetarisches Chili auf
Sonnenblumenbasis)
grüne Bohnen
Vollkornreis

Do

VEGGIE-FRIKADELLE
(Sojabasis)
Kohlrabi in Sauce
Salzkartoffeln

Fr

BLUMENKOHL
in weißer Sauce
Salzkartoffeln

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.