

KW	35	Classic	24.08.2026 - 30.08.2026	M 3	M 4 BIO DE-ÖKO-039	M 5
	M 1	M 2				
Mo	4 BÖREK-SCHNECKEN (Blätterteiggebäck mit Spinatfüllung) Bulgursalat Paprikadip mit Quark	4 BRATWÜRSTCHEN (G) (Geflügelfleisch) Blumenkohl in Rahm Kartoffelpüree aus frischen Kartoffeln	LACHSFILET-BRATLING (F) (paniert) mit Dillsauce Brokkoli, Salzkartoffeln		GRIEBBREI mit Apfelmus	2 WEIZEN-FRIKADELLEN 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 LINSEINTOPF (G) mit BIO-Spätzle und Geflügelbrustscheiben Brötchen		CHILI CON CARNE (R) (Rindfleisch) Mais Reis	Schwäbischer LINSEINTOPF 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	4 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)		5 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	4 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	4 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	3 GEKOCHTE EIER in Senfsauce Salzkartoffeln Gurkensalat in Essig-Öl-Dressing	2 FISCHFRIKADELLEN (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
Sa	GEMÜSESSUPPE (u.a. mit Möhren, Kohlrabi, Erbsen) mit Kartoffeln zubereitet	GEMÜSE-SUPPE (G) (u.a. mit Möhren, Kohlrabi, Erbsen) mit Kartoffeln zubereitet und Geflügelbrustscheiben	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	2 VEGGIE-SCHNITZEL (Schwarzwurzel-Basis) mit Champignonsauce Leipziger Allerlei, Salzkartoffeln	SCHWEINENACKEN-BRATEN (S) mit Champignonsauce Leipziger Allerlei, 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				

Sondermenü₁

KW 35 24.08.2026 - 30.08.2026

KW 36 31.08.2026 - 06.09.2026

M 9

M 9

Mo
VEGGIE-FRIKADELLE
(Sojabasis)
Blumenkohl in Sauce
Kartoffelpüree

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

Di
LINSENEINTOPF
mit Kartoffeln zubereitet

Di
SÜBKARTOFFELEINTOPF
mit Kartoffeln, Möhren und
Blattspinat

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

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

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

Do
VEGGIE-FRIKADELLE
(Sojabasis)
Kohlrabi in Sauce
Salzkartoffeln

Fr
GEMÜSESUPPE
bunter Paprika und Mais

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.