

KW	36	Classic	31.08.2026 - 06.09.2026	M 3	M 4 BIO DE-ÖKO-039	M 5	M 6	M 7
	M 1	M 2						
Mo	CANNELLONI (Gemüse-Füllung) in Tomatensauce mit Käse überbacken	GESCHNETZELTE CURRYWURST (G) (Geflügelfleisch) in Curry-Tomaten-Sauce BIO-Reis Krautsalat	HÄHNCHEN-GULASCH (G) in Budapester Sauce (Tomatensauce mit Paprikastreifen) Salzkartoffeln Krautsalat	6 MINI-REIBEKUCHEN mit Apfelmus	GESCHNETZELTE VEGGIE-CURRYWURST (Weizen-Erbсен-Basis) in Curry-Tomaten-Sauce BIO-Reis Krautsalat	GESCHNETZELTE CURRYWURST (G) (Geflügelfleisch) in Curry-Tomaten-Sauce Pommes frites Krautsalat	GESCHNETZELTE VEGGIE-CURRYWURST (Weizen-Erbсен-Basis) in Curry-Tomaten-Sauce Pommes frites Krautsalat	
	A Fruchtjoghurt-Becher	B frisches Obst	C Gurke im Ganzen	Bio Tagesdessert lose	A / B / C	A / B / C	A / B / C	
Di	SÜßKARTOFFELEINTOPF (mit Kartoffeln, Möhren, Blattspinat) dazu einen Klecks Schmand-Dip	HÄHNCHEN-GESCHNETZELTES (G) in Rahmsauce Möhrengemüse Salzkartoffeln	BUNTE SPIRELLI mit 3-Käsesauce (Gouda, Hartkäse, Mozzarella) Gurkensalat in Joghurdressing (mit BIO-Joghurt)	KARTOFFEL-SPINAT-AUFLAUF mit Käse überbacken	VEGGIE-GESCHNETZELTES (Pflz- u. Erbsenproteinbasis) in Rahmsauce Möhrengemüse Salzkartoffeln	2 PIZZASCHNITTEN MARGHERITA mit Tomate und Käse		
	A Einzeldessert	B frisches Obst	C BIO-Naturjoghurt lose	Bio Tagesdessert lose	A / B / C	A / B / C		
Mi	CHILI SIN CARNE (vegetarisches Chili mit Sonnenblumengranulat) grüne Bohnen Vollkornreis	BIO-SPAGHETTI in Pesto Siziliana mit Tomatenstücken Eisbergsalat mit Sauerrahmdressing	5 CHICKEN-NUGGETS (G) (paniertes Hähnchenfleisch) mit Barbecuesauce Mais BIO-Reis	6 GEFLÜGEL-HACKBÄLLCHEN (G) in Rahmsauce Salzkartoffeln Gurkensalat in Joghurt-Dressing	5 VEGGIE-NUGGETS (paniert, Sojabasis) mit Barbecuesauce Mais BIO-Reis			
	A Pudding-Becher	B frisches Obst	C Schokopudding lose	Bio Tagesdessert lose	A / B / C			
Do	GEFÜLLTE PASTA (vegetarische Füllung) mit Zucchini-Sauce gemischter Blattsalat mit italienischem Dressing	2 RINDFLEISCH-FRIKADELLEN (R) Kohlrabi in Rahm Salzkartoffeln	KAISERSCHMARRN mit Vanillesauce	RÜHREI mit gebratenen Drillingen Gewürzgurke	6 MINI-VEGGIE-FRIKADELLEN (u.a. mit Blumenkohl, Erbsen, Möhren, Mais) Kohlrabi in Rahm Salzkartoffeln			
	A Gebäck o. Riegel	B frisches Obst	C Hühnerbrühe (G) (Vorsuppe)	Bio Tagesdessert	A / B / C			
Fr	BLUMENKOHL in holländischer Sauce (helle Sahnesauce) Salzkartoffeln	SEELACHSSTÜCKE (F) in Honig-Sensauce Salzkartoffeln, Eisbergsalat mit Cocktaildressing (Dressing mit Mayo und Tomate)	KARTOFFELSUPPE (G) mit Wurzelgemüse (u.a. mit Kartoffeln, Möhren, Sellerie) und Geflügelboc- wurstscheiben Brötchen	SPÄTZLE mit Tomatensauce Gurkensalat in Joghurdressing	Vegetarische KARTOFFELSUPPE mit Wurzelgemüse (u.a. mit Kartoffeln, Möhren, Sellerie) Brötchen			
	A Einzeldessert	B frisches Obst	C hausgemachter Zitronenkuchen	Bio Tagesdessert lose	A / B / C			
Sa	Indische CURRYSUPPE mit Gemüse und Veggie-Filet (Pflz- u. Erbsenproteinbasis)	Indische HÜHNERSUPPE (G) mit Curry, Gemüse und Hähnchenfleisch	Unsere Zusatzstoff- und Allergienkennzeichnung finden Sie im interaktiven Speiseplan auf www.vitesca.de . Dort können Sie sich Ihr ausgewähltes Menü ganz einfach ausdrucken!					
	A Einzeldessert	A Einzeldessert						
So	SOJA-BÄLLCHEN in Sauce Art Stroganoff Spätzle Senfgurken	RINDER-GESCHNETZELTES (R) Stroganoff Art Spätzle Senfgurken	(G) Geflügel (R) Rind (F) Fisch (K) Krebstiere	(S) Schwein (L) Lamm/Schaf	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.