

KW	37	Classic	07.09.2026 - 13.09.2026				
	M 1	M 2	M 3		M 4 BIO DE-ÖKO-039	M 5	M 6
Mo	10 BIO-FALAFEL-BÄLLCHEN (aus Kichererbsen) Quinoa-Paprika Joghurtdip mit Petersilie (mit BIO-Naturjoghurt)	2 GEFLÜGELBOCKWÜSTCHEN (G, L) Linsengemüse (u.a. Tomate, Zucchini, Paprika) BIO-Spätzle	2 SEELACHSFILETSTÜCKE (F) (paniert) mit Dillsauce, Salzkartoffeln Gurkensalat in Joghurtdressing (mit BIO-Naturjoghurt)		GRIEBREI mit Kirschen	2 WEIZEN-FRIKADELLEN Linsengemüse (u.a. Tomate, Zucchini, Paprika) BIO-Spätzle	—
	A Fruchtjoghurt-Becher	B frisches Obst	C BIO-Naturjoghurt lose		Bio Tagesdessert lose	A / B / C	
Di	Serbische BOHNENSUPPE (u.a. mit Bohnen, Paprika, Möhren) mit Kartoffeln zubereitet Brötchen	HÄHNCHEN-GESCHNETZELTES (G) Marengo Art (mit Tomaten und Champignons) Brokkoli, BIO-Reis	BIO-SPIRELLI mit Florentiner Sauce (Käse-Sahne-Sauce mit Spinat) Krautsalat		4 BLUMENKOHL-STICKS (Blumenkohl u. Kichererbse) Rahmspinat Kartoffelpüree aus frischen Kartoffeln	VEGGIE-GESCHNETZELTES (Pilz- u. Erbsenproteinbasis) Marengo Art (mit Tomaten und Champignons) Brokkoli, BIO-Reis	—
	A Pudding-Becher	B frisches Obst	C Milchreis lose		Bio Tagesdessert lose	A / B / C	
Mi	2 EIERPFANNKUCHEN mit Apfelkompott	3 MAULTASCHEN (u.a. mit Möhren, Zwiebeln, Spinat) in ein wenig Brühe warmer Kartoffelsalat Gurkensalat in Essig-Öl-Dressing	BIO-FARFALLE (G) mit Käsesauce Alfredo (Käse-Sahne-Sauce mit Erbsen und Geflügelschinkenwürfeln) Gurkensalat in Essig-Öl-Dressing		GEMÜSEEINTOPF (u.a. mit Erbsen, Kohlrabi, Sellerie) mit Kartoffeln zubereitet	BIO-FARFALLE (Nudeln in Schleifenform) mit Käse-Erbsensauce Gurkensalat in Essig-Öl-Dressing	—
	A Wassereis zum Einfrieren	B frisches Obst	C Gemüsecremesuppe (Vorsuppe)		Bio Tagesdessert lose	A / B / C	
Do	CHAMPIGNONS in Rahm BIO-Reis frischer Rotkrautsalat	CANNELLONI CARNE (R) (Rindfleischfüllung) in Tomatensauce mit Käse überbacken	RÖSTKARTOFFELN Möhrengemüse Kräuterdip		BAUERNTOPF (R) mit Rinderhackfleisch, Möhren und Kartoffeln zubereitet Brötchen	CANNELLONI (vegetarische Füllung) in Tomatensauce mit Käse überbacken	8 KARTOFFEL-MINIONS (gebackene Kartoffelfiguren) Möhrengemüse Kräuterdip
	A Gebäck o. Riegel	B Melone im Ganzen	C Vanillepudding lose		Bio Tagesdessert	A / B / C	A / B / C
Fr	RÜHREI Rahmspinat Kartoffelpüree aus frischen Kartoffeln	Mediterrane VOLLKORN-REISPFANNE (F) mit Lachs, Vollkornreis, Erbsen, Paprika und Zwiebeln, Aioli-Dip 	BLUMENKOHL-CREMESUPPE (G) mit Geflügelbockwurstscheiben Brötchen		SPIRELLI mit Gemüse-Bolognese Eisbergsalat mit italienischem Dressing	BLUMENKOHL-CREMESUPPE Brötchen	—
	A Einzeldessert	B frisches Obst	C Aprikosenjoghurt lose mit BIO-Joghurt		Bio Tagesdessert	A / B / C	
Sa	vegetarische LINSENSUPPE mit Wurzelgemüse	LINSENSUPPE (G, L) 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	GEMÜSE-KARTOFFEL-BRATLING mit Rahmsauce Leipziger Allerlei, Salzkartoffeln	RINDERBRATEN (R) mit Bratensauce 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					

KW 37 07.09.2026 - 13.09.2026

M 9

Mo

LINSENGEMÜSE
mit
glutenfreien Nudeln

Di

**serbische
BOHNENSUPPE**
(u.a. Bohnen, Paprika,
Möhren)
mit Kartoffeln zubereitet

Mi

VEGGIE-BÄLLCHEN
(Sojabasis)
Kartoffelsalat
frischer Gurkensalat mit
Essig + Öl

Do

RÖSTKARTOFFELN
frisches Möhrengemüse
Kräuterdip mit
Soja

Fr

**Mediterrane
VOLLKORN-REISPFANNE**

KW 38 14.09.2026 - 20.09.2026

M 9

Mo

PAPRIKA-ZWIEBEL-TOPF
mit glutenfreien Nudeln
Apfelmus

Di

**Frischer
MÖHRENEINTOPF**
mit Kartoffeln

Mi

VEGGIE-FRIKADELLE
(Sojabasis)
Kohlrabigemüse in Sauce
Salzkartoffeln

Do

NUDELN
(glutenfrei)
mit
Tomatensauce

Fr

**Italienische
TOMATENSUPPE**
mit Tomatenstückchen
mit Reiseinlage

Ohne den rezeptorischen Zusatz von:

- Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse (Dinkel, Gerste, Hafer, Kamut, Roggen, Weizen)
- Eier und Eierzeugnisse
- 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.