

KW 38 Classic 14.09.2026 - 20.09.2026

	M 1	M 2	M 3	M 4 BIO DE-ÖKO-039	M 5	M 6
Mo	SALZKARTOFFELN Kräuterdip gemischter Blattsalat mit italienischem Dressing (Essig-Öl-Dressing mit Kräutern)	2 HOT DOGS (G) (Geflügelwurst im Brötchen) Röstzwiebeln Kartoffelsalat mit Mayonnaise Ketchup	Ungarisches RINDERGULASCH (R) (Zwiebel-Tomaten-Sauce) BIO-Nudeln Apfelmus	SPAGHETTI (R) mit Bolognesesauce (Rindfleisch) Möhrensalat	PAPRIKA-ZWIEBEL-TOPF BIO-Nudeln Apfelmus	2 HOT DOGS (G) (Geflügelwurst im Brötchen) Röstzwiebeln Pommes Frites Ketchup
	A Fruchtjoghurt-Becher	B frisches Obst	C Ananasjoghurt mit BIO-Joghurt	Bio Tagesdessert lose	A / B / C	A / B / C
Di	MÖHRENEINTOPF mit Kartoffeln zubereitet Sonnenblumenkerne	HÄHNCHEN- GESCHNETZELTES (G) in Curry-Früchte-Sauce (u.a. mit Apfel, Aprikose, Birne) Erbsen, Vollkornreis	GNOCCHI mit Lauch-Käse-Sauce Eisbergsalat mit Sauerrahmdressing	KARTOFFELGRATIN Pfannengemüse (u.a. mit Möhren, Erbsen, Brokkoli) Joghurt dip mit Kräutern	VEGGIE-GESCHNETZELTES (Pilz- u. Erbsenproteinbasis) in Curry-Früchte-Sauce (u.a. mit Apfel, Aprikose, Birne) Erbsen, Vollkornreis	—
	A Wackelpudding-Becher	B frisches Obst	C 2 Mini-Schoko-Donuts	Bio Tagesdessert	A / B / C	
Mi	SERPENTINI (gedrehte Röhrennudeln) mit Möhrensauce Eisbergsalat mit Joghurtdressing (mit BIO-Naturjoghurt)	BLUMENKOHL- KARTOFFEL-AUFLAUF mit Käse überbacken	2 HÄHNCHEN-SCHNITZEL (G) (paniert) Kohlrabi in Rahm Salzkartoffeln	MINISTRONE italienische Gemüsesuppe Brötchen	2 VEGGIE-SCHNITZEL (paniert, Schwarzwurzelbasis) Kohlrabi in Rahm Salzkartoffeln	—
	A Einzeldessert	B frisches Obst	C BIO-Naturjoghurt lose	Bio Tagesdessert lose	A / B / C	
DO	GEFÜLLTE PASTA (Ricotta-Spinat-Füllung) mit Tomatensauce Caprese Farmersalat (Möhren-Kraut-Salat mit Mayo)	6 KÖNIGSBERGER KLOPSE (R) (Rindfleisch) in Kapernsauce Rote Bete, Salzkartoffeln	MILCHREIS mit Apfelmus	LINSENGEMÜSE mit Paprika, Zucchini und Tomate Spätzle	8 SOJA-BÄLLCHEN in Kapernsauce Rote Bete Salzkartoffeln	—
	A Einzeldessert	B frisches Obst	C Hühnerbrühe (G) (Vorsuppe)	Bio Tagesdessert lose	A / B / C	
Fr	8 MINI-REIBEKUCHEN mit Apfelmus	FISCHCURRY (F) (mit Seelachs) mit Lauch und Apfelstreifen Brokkoli, BIO-Reis	Italienische TOMATENSUPPE (G) mit Tomatenstücken und Mini-Geflügelhackbällchen Brötchen	GEFÜLLTE PASTA (vegetarische Füllung) mit Käsesauce Eisbergsalat mit Cocktaildressing	Italienische TOMATENSUPPE mit Tomatenstücken und Reiseinlage Brötchen	—
	A Einzeldessert	B frisches Obst	C Schokopudding lose	Bio Tagesdessert lose	A / B / C	
Sa	BRECHBOHNENEINTOPF mit Kartoffeln zubereitet	BRECHBOHNEN-EINTOPF (S) mit Kartoffeln zubereitet Mettwurst (Schweinefleisch)	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	VEGGIE-GESCHNETZELTES (Pilz- und Erbsenproteinbasis) in Rahmsauce Erbsen-Möhren-Gemüse Kroketten	SCHWEINE-GESCHNETZELTES (S) in Rahmsauce Erbsen-Möhren-Gemüse Kroketten	(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.