

KW

39

Teens

21.09.2026 - 27.09.2026

M 1

M 2

M 3



M 4 BIO DE-ÖKO-039

M 5

Mo

2 BULGURBRATLINGE
(Tomate-Mozzarella-Füllung)
Gemüsereis
(mit BIO-Reis)
Zaziki

CANNELLONI CARNE (R)
(Rindfleischfüllung)
in Tomatensauce
mit Käse überbacken

 BUNTE SPIRELLI (F)
mit Lachswürfeln in Sahnesauce
gemischter Blattsalat
mit Joghurtdressing
(mit BIO-Joghurt)

MILCHREIS
mit Apfelmus

BUNTE SPIRELLI
mit Käse-Erbсен-Sahnesauce
gemischter Blattsalat
mit Joghurtdressing
(mit BIO-Joghurt)

A Fruchtjoghurt-Becher

B frisches Obst

C Möhre im Ganzen

Bio Tagesdessert

A / B / C

Di

Orientalische LINSENSUPPE
mit gelben Linsen,
Kartoffeln und Minze
Brötchen

 HÜHNERFRIKASSEE (G)
Erbсен
BIO-Reis

BIO-FARFALLE (G)
mit Carbonarasauce
(Käse-Sahnesauce mit
Geflügelschinkenwürfeln)
Eisbergsalat mit italien. Dressing
(Essig-Öl-Dressing mit Kräutern)

4 GEFLÜGEL-HACKBÄLLCHEN (G)
in Tomaten-Currysauce
Röstkartoffeln
Krautsalat

VEGGIE-FRIKASSEE
(Pilzeiweiß- und Erbsenproteinbasis)
Erbсен
BIO-Reis

A Pudding-Becher

B frisches Obst

C Kirschjoghurt lose (mit BIO-Joghurt)

Bio Tagesdessert lose

A / B / C

Mi

2 EIERPFANNKUCHEN
mit Apfelmus

2 GEFLÜGEL-BOCKWÜRSTCHEN (G, L)
Ketchup
Kartoffelsalat mit Mayonnaise

 BIO-VOLLKORN-SPAGHETTI
mit Lauch-Käse-Sauce
(Gouda)
Eisbergsalat mit Sauerrahmdressing

Vegetarische ERBSENSUPPE
mit Wurzelgemüse und Kartoffeln
Brötchen

SOJA-FRIKADELLE
Ketchup
Kartoffelsalat
mit Mayonnaise

A Einzeldessert

B frisches Obst

C Rinderbrühe (R) (Vorsuppe)

Bio Tagesdessert lose

A / B / C

Do

KÄSESPÄTZLE
(mit BIO-Spätzle)
Röstzwiebeln
Gurkensalat in Essig-Öl-Dressing

HÄHNCHENCURRY (G)
mit Kichererbsen, Möhren, Mango,
Apfel und Lauch
BIO-Reis

 3 MINI-KARTOFFEL-RÖSTI
Ratatouille
(mit Tomaten, Zucchini und Paprika)
Kräuterdip

PENNE
mit Paprika-Rahmsauce
gemischter Blattsalat
mit Sauerrahmdressing

VEGGIE-CURRY
mit Kichererbsen, Möhren, Mango,
Apfel und Lauch
BIO-Reis

A Gebäck o. Riegel

B Melone im Ganzen

C Milchpudding Butterkeks lose

Bio Tagesdessert lose

A / B / C

Fr

LINSENGEMÜSE
(mit BIO-Linsen, Tomate, Zucchini, Paprika)
BIO-Reis
Joghurtdip mit Petersilie
(mit BIO-Joghurt)

4 FISCHSTÄBCHEN (F)
(panierter Seelachs)
Rahmspinat
Kartoffelpüree aus frischen Kartoffeln

KARTOFFEL-LAUCH-EINTOPF (R)
mit 6 Mini-Rindfleisch-Bällchen

NUDEL-TOMATEN-AUFLAUF
mit Käse überbacken

 KARTOFFEL-LAUCH-EINTOPF
mit 6 Mini-Veggie-Hackbällchen
(Sojabasis)

A Einzeldessert

B frisches Obst

C Naturjoghurt 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

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

Mindestbestellung pro Menülinie M1-M8: 2 Menüs,
Erhöhungsschritt: 2 Menüs

KW 39 21.09.2026 - 27.09.2026

M 9

Mo

SPAGHETTI
(glutenfrei)
mit Tomatensauce
gemischter Blattsalat
mit Sojajoghurt-Dressing

Di

**Orientalische
LINSENSUPPE**

Mi

VEGGIE-FRIKADELLE
(Sojabasis)
Ketchup
Kartoffelsalat in Essig-Öl-
Dressing
(Kaltmenü)

Do

SOJA-FRIKADELLE
Ratatouille
Salzkartoffeln

Fr

SPIRALNUDELN
(glutenfrei)
mit
Linsengemüse
(mit BIO-Linsen)

KW 40 28.09.2026 - 04.10.2026

M 9

Mo

VEGGIE-CHOP SUEY
mit reichlich Gemüse
und glutenfreie-Asianudeln

Di

VEGGIE-FRIKADELLE
(Sojabasis)
Kohlrabigemüse in Sauce
Salzkartoffeln

Mi

RÖSTKARTOFFELN
Dip mit Kräutern
(Sojabasis)
Pfannengemüse

Do

**CHAMPIGNONS
IN SAUCE**
mit Spaghetti
(glutenfrei)
gemischter Blattsalat mit
italienischem Dressing

Fr

QUINOA-FRIKADELLE
(mit Erbsen)
Sauce
Salzkartoffeln
Gurkensalat in Sojadressing

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.