

KW	39	Classic	21.09.2026 - 27.09.2026	M 3	M 4 BIO DE-ÖKO-039	M 5
		M 1	M 2			
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 LINSUPPE mit gelben Linsen, Kartoffeln und Minze Brötchen	HÜHNERFRIKASSEE (G) Erbsen BIO-Reis	BIO-FARFALLE (G) mit Carbonarasauce (Käse-Sahnesauce mit Geflügelschinkenwürfeln) Eisbergsalat mit italienischem Dressing (Essig-Öl-Dressing mit Kräutern)	6 GEFLÜGEL-HACKBÄLLCHEN (G) in Tomaten-Currysauce Röstkartoffeln Krautsalat	VEGGIE-FRIKASSEE (Pflanzeweiß- und Erbsenproteinbasis) Erbsen 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-BOCKWÜSTCHEN (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	4 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 Joghurt dip mit Petersilie (mit BIO-Joghurt)	2 SEELACHSFILETSTÜCKE (F) (paniert) Rahmspinat Kartoffelpüree aus frischen Kartoffeln	KARTOFFEL-LAUCH-EINTOPF (R) mit 8 Mini-Rindfleisch-Bällchen	NUDEL-TOMATEN-AUFLAUF mit Käse überbacken	KARTOFFEL-LAUCH-EINTOPF mit 8 Mini-Veggie-Hackbällchen (Sojabasis)
		A Einzeldessert	B frisches Obst	C BIO-Naturjoghurt lose	Bio Tagesdessert lose	A / B / C
Sa		MÖHRENEINTOPF mit Kartoffeln zubereitet Veggie-Frikadelle (Sojabasis)	MÖHRENEINTOPF (R) mit Kartoffeln zubereitet Rinder-Frikadelle	Unsere Zusatzstoff- und Allergenkennzeichnung finden Sie im interaktiven Speiseplan auf www.vitesca.de . Dort können Sie sich Ihr ausgewähltes Menü ganz einfach ausdrucken!		
		A Einzeldessert	A Einzeldessert			
So		Vegetarischer BAUERNTOPF Apfel-Rotkohl Salzkartoffeln	SAUERBRATEN (R) (Rindfleisch) mit Rosinensauce Apfel-Rotkohl, 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 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 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.