

KW 40 Classic 28.09.2026 - 04.10.2026
M 1 M 2 M 3 M 4 BIO DE-ÖKO-039 M 5 M 6

Mo	BUNTE SPIRELLI mit 3-Käsesauce (Gouda, Hartkäse, Mozzarella) Farmersalat (Möhren-Krautsalat mit Mayo)	CHOP SUEY (G) asiatisches Gericht mit Gemüse (u.a. Champignons, Bambussprossen, Mungobohnenkeime) Hühnerfleisch und Asia-BIO-Vollkornnudeln	HÄHNCHENSCHNITZEL- STÜCKE HAWAII (G) mit Ananas und Käse überbacken, Currysauce Erbsen, BIO-Reis	KOHLRABI-MÖHREN- ENTOPF mit Kartoffeln zubereitet	5 VEGGIE-NUGGETS (paniert, Sojabasis) mit Currysauce Erbsen BIO-Reis	2 PIZZASCHNITTEN MARGHERITA mit Tomate und Käse
	A Fruchtjoghurt-Becher	B frisches Obst	C Gurke im Ganzen	Bio Tagesdessert lose	A / B / C	A / B / C
Di	MINSTRONE italienische Gemüsesuppe (u.a. mit Möhren, Zucchini, Paprika) 3 Mini-Brötchen	2 RINDFLEISCH- FRIKADELLEN (R) Kohlrabi in Rahm Salzkartoffeln	GEMÜSELASAGNE mit Käse überbacken	GEMÜSETELLER (u.a. Möhren, Erbsen, Blumenkohl) mit Schnittlauch-Sahne-Sauce Kartoffelpüree aus frischen Kartoffeln	2 GEMÜSE-FRIKADELLEN (u.a. Möhren, Mais, Erbsen) Kohlrabi in Rahm Salzkartoffeln	—
	A Einzeldessert	B frisches Obst	C Vanillepudding lose	Bio Tagesdessert lose	A / B / C	
Mi	SESAMKARTOFFELN Pfannengemüse (u.a. mit Bohnen, Paprika, Erbsen) Kräuterdip mit Quark	GEFÜLLTE PASTA (vegetarische Füllung) mit Tomaten-Spinat-Sauce Chinakohlsalat mit Mandarinen	6 RINDFLEISCH- BÄLLCHEN (R) in Rahmsauce Apfel-Rotkohl Salzkartoffeln	NUDEL-HACKFLEISCH- AUFLAUF (R) (Rindfleisch) mit Käse überbacken	8 SOJA-BÄLLCHEN in Rahmsauce Apfel-Rotkohl Salzkartoffeln	—
	A Pudding-Becher	B frisches Obst	C Pflaumenjoghurt lose mit BIO-Joghurt	Bio Tagesdessert lose	A / B / C	
Do	BIO-PENNE mit Champignonsauce gemischter Blattsalat mit italienischem Dressing (Essig-Öl-Dressing mit Kräutern)	4 CEVAPCICI (G) (Geflügel-Hackröllchen) Vollkorn-Quinoa Zaziki Krautsalat	GRIEBBREI mit Kirschen	RÜHREI Rahmspinat Kartoffelpüree aus frischen Kartoffeln	4 VEGGIE-CEVAPCICI (Erbsenproteinbasis) Vollkorn-Quinoa Zaziki Krautsalat	—
	A Gebäck o. Riegel	B frisches Obst	C Tomatensuppe (Vorsuppe)	Bio Tagesdessert lose	A / B / C	
Fr	2 VEGGIE-SCHNITZEL (paniert, Schwarzwurzelbasis) mit Sauce Robert Salzkartoffeln Gurkensalat in Joghurt-Dressing (mit BIO-Joghurt)	2 FISCHFRIKADELLEN (F) (Seelachs unpaniert) mit Dillsauce, Salzkartoffeln Gurkensalat in Joghurt-Dressing (mit BIO-Joghurt)	HACKFLEISCH-SUPPE (R) Pizza Art mit Rinderhackfleisch, Mais und Paprika 3 Mini-Brötchen	SPAGHETTI mit Tomatensauce Eisbergsalat mit Cocktaildressing	GEMÜSE-SUPPE Pizza Art mit Mais und Paprika 3 Mini-Brötchen	—
	A Einzeldessert	B frisches Obst	C BIO-Naturjoghurt lose	Bio Tagesdessert	A / B / C	
Sa	Grüne ERBSENSUPPE mit Wurzelgemüse	Grüne ERBSENSUPPE (G) mit Wurzelgemüse und Geflügel-Bockwurstscheiben	Unsere Zusatzstoff- und Allergenkenzeichnung finden Sie im interaktiven Speiseplan auf www.vitesca.de. Dort können Sie sich Ihr ausgewähltes Menü ganz einfach ausdrucken!			
	A Einzeldessert	A Einzeldessert				
So	4 MINI-GEMÜSEFRIKADELLEN mit Rahmsauce Rosenkohl Röstkartoffeln	RINDERGULASCH (R) Rosenkohl Röstkartoffeln	(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 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.