

KW 42 Classic 12.10.2026 - 18.10.2026

M 1

M 2

M 3

M 4 BIO DE-ÖKO-039

M 5

Mo	A Einzeldessert	BISPIRELLI mit hausgemachtem Pesto Genovese Eisbergsalat mit Cocktailsdressing	B frisches Obst	2 BÖREKSTANGEN (R) (mit Rinderhackfleischfüllung) hausgemachter Bulgursalat Aioli	HÄHNCHEN-GYROS (G) Vollkorn-Djuwetschreis (u.a. mit Möhren, Erbsen, Paprika) Zaziki Krautsalat	KARTOFFEL-HACKFLEISCH- AUFLAUF (R) (Rindfleisch) mit Käse überbacken	VEGGIE-GYROS (Sojabasis) Vollkorn-Djuwetschreis Zaziki Krautsalat

Di	A Einzeldessert	NUDEL-BROKKOLI- AUFLAUF mit Käse überbacken	B frisches Obst	6 RINDERHACK- FLEISCHBÄLLCHEN (R) in Preiselbeersauce Apfel-Rotkohl Salzkartoffel	MILCHREIS mit Kirschen	GEMÜSETELLER (u.a. Möhren, Erbsen, Blumenkohl) mit Schnittlauch-Sahne-Sauce Kartoffelpüree aus frischen Kartoffeln	8 SOJABÄLLCHEN in Preiselbeersauce Apfel-Rotkohl Salzkartoffel

Mi	A Einzeldessert	KARTOFFELGRATIN Möhrengemüse Kräuterdip	B frisches Obst	2 GEFLÜGEL- BOCKWÜRSTCHEN (G, L) Sauerkraut Kartoffelpüree aus frischen Kartoffeln	SAUERBRATEN-GULASCH (R) (Rindfleisch) BIO-Nudeln Apfelmus	Vegetarische LINSENSUPPE mit Kartoffeln zubereitet Brötchen	VEGGIE-GULASCH nach Sauerbraten Art (Pilz- u. Erbsenproteinbasis) BIO-Nudeln Apfelmus

Do	A Einzeldessert	Grüne ERBSENSUPPE mit Wurzelgemüse (u.a. mit Möhren, Porree u. Sellerie) und Kartoffeln Brötchen	B frisches Obst	4 HÄHNCHEN-INNENFILETS (G) mit Barbecuesauce Mais Reis	BIO-SPAGHETTI Veggie-Bolognese-Sauce (Tomatensauce mit Sonnenblumenbasis) Gurkensalat in Essig-Öl-Dressing	4 RÖSTLECKEN Rahmspinat Kräuterdip mit Quark	VEGGIE-FILETSTREIFEN (Pilz- u. Erbsenproteinbasis) in Barbecuesauce Mais BIO-Reis

Fr	A Einzeldessert	6 MINI-GEMÜSE- FRIKADELLEN (u.a. Blumenkohl, Erbsen, Möhren, Mais) Rahmspinat, Kartoffelpüree aus frischen Kartoffeln	B frisches Obst	SEELACHSSTÜCKE (F) in Curry-Paprika-Sauce Erbsen BIO-Reis	GRÜNKOHLEINTOPF (G) mit Kartoffeln zubereitet 4 Geflügelbratwürstchen	SPIRELLI mit Käse-Spinat-Sauce Eisbergsalat mit Joghurtdressing	GRÜNKOHLEINTOPF mit Kartoffeln zubereitet

Sa	A Einzeldessert	KARTOFFELSUPPE mit Wurzelgemüse	A Einzeldessert	KARTOFFELSUPPE (S) mit Wurzelgemüse und Krakauer Würst (Schweinefleisch)	C Milchpudding Butterkeks lose	Bio Tagesdessert lose	A / B / C

So	A Einzeldessert	SOJA-BRATLING mit Meerrettichsauce Rote Bete Salzkartoffel	A Einzeldessert	RINDERBRATEN (R) mit Meerrettichsauce Rote Bete Salzkartoffel	C Tomatensuppe (Vorsuppe)	Bio Tagesdessert lose	A / B / C

Unsere Zusatzstoff- und Allergenkennzeichnung 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 Menüline M1-M8: 2 Menüs
Erhöhungsschritt: 2 Menüs

KW	41	05.10.2026 - 11.10.2026	KW	42	12.10.2026 - 18.10.2026
	M 9			M 9	
Mo	vegetarisches KARTOFFEL-GULASCH		Mo	VEGGIE-GYROS (Sojabasis) Zaziki (Sojabasis) Vollkorn-Djuwetschreis Krautsalat	
Di	CHILI SIN CARNE (Sonnenblumenbasis) Mais BIO-Reis		Di	6 VEGGIE- HACKBÄLLCHEN (Sojabasis) in Preiselbeersauce Apfel-Rotkohl Salzkartoffeln	
Mi	SOJA-FRIKADELLE Wirsing in Sauce Salzkartoffeln		Mi	RÖSTKARTOFFELN Möhrengemüse Kräuterdip mit Sojajoghurt	
Do	PILZRAGOUT glutenfreie Nudeln Eisbergsalat mit italienischem Dressing		Do	GLUTENFREIE NUDELN mit Tomatensauce frischer Gurkensalat in Essig-Öl	
Fr	GEMÜSESUPPPE mit Kartoffel zubereitet (u.a. Möhren, Kohlrabi, Erbsen)		Fr	GRÜNKOHLEINTOPF mit Kartoffeln zubereitet	

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.