

KW 43 Classic 19.10.2026 - 25.10.2026
M 1 M 2 M 3 M 4 BIO DE-ÖKO-039 M 5 M 6

Mo	2 EIERPFANNKUCHEN mit Vanillesauce	2 HOT DOGS (G) (Geflügelwurst im Brötchen) Röstzwiebeln Kartoffelsalat mit Mayonnaise Ketchup	BIO-VOLLKORN-SPAGHETTI (R) mit Bolognese Sauce (Rindfleisch) Eisbergsalat mit italienischem Dressing (Essig-Öl-Dressing mit Kräutern)	5 GEMÜSE-BÄLLCHEN (u.a. aus Mungobohnen, brauner Reis, Rote Bete) Rahmspinat Röstkartoffeln	BIO-VOLLKORN-SPAGHETTI mit Veggie-Bolognese (Sonnenblumengranulat) Eisbergsalat mit italienischem Dressing (Essig-Öl-Dressing mit Kräutern)	2 HOT DOGS (G) (Geflügelwurst im Brötchen) Röstzwiebeln Pommes Frites Ketchup
	A Pudding-Becher	B frisches Obst	C Rinderbrühe (R) (Vorsuppe)	Bio Tagesdessert lose	A / B / C	A / B / C
Di	NUDEL-TOMATEN-AUFLAUF (BIO-Penne) mit Käse überbacken	4 CEVAPCICI (G) (Geflügel-Hackröllchen) Tomatenreis (mit BIO-Reis) Krautsalat Zaziki	VEGGIE-FRIKADELLE (Weizenbasis) Erbsen Kartoffelpüree aus frischen Kartoffeln	CHAMPIGNONS in Rahm Spätzle Möhrensalat	4 VEGGIE-CEVAPCICI (Erbsenprotein-Basis) Tomatenreis (mit BIO-Reis) Krautsalat Zaziki	—
	A Gebäck o. Riegel	B Melone im Ganzen	C Berliner Ballen lose	Bio Tagesdessert lose	A / B / C	
Mi	4 BÖREK-SCHNECKEN (Blätterteiggebäck mit Spinatfüllung) Bulgursalat (mit BIO-Bulgur) Tomatendip	HÄHNCHENGULASCH (G) mit Paprikarahmsauce BIO-Penne Gurkensalat in Joghurdressing (mit BIO-Joghurt)	LACHSFILET-STÜCKE (F) in Dillsauce Brokkoli Salzkartoffeln	GRIEBBREI mit Apfelmus	BIO-PENNE mit Paprikarahmsauce Gurkensalat in Joghurdressing (mit BIO-Joghurt)	—
	A Fruchtjoghurt-Becher	B frisches Obst	C BIO-Naturjoghurt lose	Bio Tagesdessert lose	A / B / C	
Do	SÜßKARTOFFELEINTOPF (mit Kartoffeln, Möhren, Blattspinat) dazu einen Klecks Schmand-Dip	GEFLÜGELWURST-GULASCH (G) Apfel-Rotkohl Salzkartoffeln	BUNTE SPIRELLI mit 3-Käsesauce (Gouda, Hartkäse, Mozzarella) Eisbergsalat mit Joghurdressing (mit BIO-Joghurt)	CHILI CON CARNE (R) (Rindfleisch) Mais Reis	VEGGIE-WURSTGULASCH (Erbsenproteinbasis) Apfel-Rotkohl Salzkartoffeln	—
	A Einzeldessert	B frisches Obst	C Vanillepudding lose	Bio Tagesdessert	A / B / C	
Fr	3 GEKOCHTE EIER in Senfsauce Salzkartoffeln Gurkensalat in Essig-Öl-Dressing	5 FISCH-NUGGETS (F) (Seelachs in Backteig) warmer Kartoffelsalat Gurkensalat in Essig-Öl-Dressing	HACKFLEISCH-SUPPE (R) Pizza Art mit Rinderhackfleisch, Mais und Paprika 3 Mini-Brötchen	SPAGHETTI mit Florentiner Sauce gemischter Blattsalat mit Cocktaildressing	GEMÜSE-SUPPE Pizza Art mit Mais und Paprika 3 Mini-Brötchen	—
	A Einzeldessert	B frisches Obst	C hausgemachter Zitronenkuchen	Bio Tagesdessert lose	A / B / C	
Sa	GEMÜSESUPPE (u.a. mit Möhren, Kohlrabi, Erbsen) mit Kartoffeln zubereitet	GEMÜSESUPPE (G) (u.a. mit Möhren, Kohlrabi, Erbsen) mit Kartoffeln zubereitet Geflügelbockwurstscheiben	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	2 VEGGIE-SCHNITZEL (paniert, Schwarzwurzelbasis) mit Champignonsauce Rosenkohl, Salzkartoffeln	SCHWEINENACKEN-BRATEN (S) mit Champignonsauce Rosenkohl, 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 43 19.10.2026 - 25.10.2026

M 9

Mo

SPAGHETTI
(glutenfrei)
Veggie-Bolognese Sauce
(Sonnenblumengranulat)
Eisbergsalat mit
italienischem Dressing

Di

3 VEGGIE-CEVAPCICI
(Erbsenprotein-Basis)
Tomatensauce
Bio-Reis
Krautsalat

Mi

VEGGIE-FRIKADELLE
(Sojabasis)
Brokkoli in Sauce
Salzkartoffeln

Do

**SÜßKARTOFFEL-
EINTOPF**
mit Kartoffeln, Möhren und
Blattspinat

Fr

GEMÜSESUPPE
bunter Paprika und Mais

KW 44 26.10.2026 -01.11.2026

M 9

Mo

CHILI SIN CARNE
(vegetarisches Chili auf
Sonnenblumenbasis)
grüne Bohnen
Vollkornreis

Di

VEGGIE-FRIKADELLE
(Sojabasis)
Wirsing in Rahm in Sauce
Kartoffelpüree aus frischen
Kartoffeln

Mi

6 VEGGIE-BÄLLCHEN
(Sojabasis)
in
Curry-Tomaten-Sauce
Reis
frischer Krautsalat

Do

LINSENEINTOPF
mit Kartoffeln zubereitet

Fr

BLUMENKOHL
in holländischer Sauce
Salzkartoffeln

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.