

KW 44 Classic 26.10.2026 - 01.11.2026

	M 1	M 2	M 3	M 4 BIO DE-ÖKO-	M 5	M 6	M 7
Mo	CHILI SIN CARNE (vegetarisches Chili mit Sonnenblumengranulat) grüne Bohnen Vollkornreis	GEFÜLLTE PASTA (vegetarische Füllung) mit Zucchini-Sauce Farmersalat	HÄHNCHENSTÜCKE (G) (paniert) mit Käse überbacken Barbecuesauce Mais, BIO-Reis	6 GEFLÜGELHACK- BÄLLCHEN (G) in Rahmsauce Möhren Salzkartoffeln	5 VEGGIE-NUGGETS (paniert, Sojabasis) mit Barbecuesauce Mais BIO-Reis	—	—
	A Pudding-Becher	B frisches Obst	C BIO-Naturjoghurt lose	Bio Tagesdessert lose	A / B / C		
Di	BIO-SPAGHETTI in Pesto Siziliana mit Tomatenstücken Eisbergsalat mit Sauerrahmdressing	4 GEFLÜGEL- BRATWÜRSTCHEN (G) Rahmwürsting Kartoffelpüree aus frischen Kartoffeln	KAISERSCHMARRN mit Vanillesauce	KARTOFFEL-SPINAT- AUFLAUF mit Käse überbacken	2 GEMÜSEFRIKADELLEN (u.a. Möhren, Erbsen, Mais) Rahmwürsting Kartoffelpüree aus frischen Kartoffeln	2 PIZZASCHNITTEN MARGHERITA mit Tomate und Käse	2 PIZZASCHNITTEN GEMÜSE mit Gemüse (u.a. Paprika, Champignons und Mais) und Käse
	A Gebäck o. Riegel	B frisches Obst	C Hühnerbrühe (G) (Vorsuppe)	Bio Tagesdessert lose	A / B / C	A / B / C	A / B / C
Mi	GEMÜSELASAGNE mit Käse überbacken	GESCHNETZELTE CURRYWURST (G) (Geflügelfleisch) in Curry-Tomaten-Sauce BIO-Reis Krautsalat	2 RINDFLEISCH- FRIKADELLEN (R) Kohlrabi in Rahm Salzkartoffeln	6 MINI-REIBEKUCHEN mit Apfelmus	GESCHNETZELTE VEGGIE-CURRYWURST (Weizen-Erbsen-Basis) in Curry-Tomaten-Sauce BIO-Reis Krautsalat	GESCHNETZELTE CURRYWURST (G) (Geflügelfleisch) in Curry-Tomaten-Sauce Pommes frites Krautsalat	GESCHNETZELTE VEGGIE-CURRYWURST (Weizen-Erbsen-Basis) in Curry-Tomaten-Sauce Pommes frites Krautsalat
	A Fruchtjoghurt-Becher	B frisches Obst	C Gurke im Ganzen	Bio Tagesdessert lose	A / B / C	A / B / C	A / B / C
Do	Schwäbischer LINSENEINTOPF mit BIO-Spätzle Brötchen	HÄHNCHEN- GESCHNETZELTES (G) in Rahmsauce Möhrengemüse Salzkartoffeln	BIO-FARFALLE mit Tomaten-Spinat-Sauce Gurkensalat in Joghurtdressing (mit BIO-Joghurt)	RÜHREI mit gebratenen Drillingen Gewürzgurke	VEGGIE- GESCHNETZELTES (Erbsenproteinbasis) in Rahmsauce Möhrengemüse Salzkartoffeln	—	—
	A Einzeldessert	B frisches Obst	C Schokopudding lose	Bio Tagesdessert	A / B / C		
Fr	BLUMENKOHL in holländischer Sauce (helle Sahnesauce) Salzkartoffeln	SEELACHSSTÜCKE (F) in Honig-Senfsauce Salzkartoffeln, Eisbergsalat mit Cocktaildressing (Dressing mit Mayo und Tomate)	KÜRBISCREMESUPPE (G) mit Kartoffeln zubereitet mit Geflügelhackbällchen Brötchen	SPÄTZLE mit Tomatensauce Gurkensalat in Joghurtdressing	KÜRBISCREMESUPPE mit Kartoffeln zubereitet Brötchen	—	—
	A Einzeldessert	B frisches Obst	C 2 Mini-Schokodonuts	Bio Tagesdessert lose	A / B / C		
Sa	Indische CURRYSUPPE mit Obst und Gemüse (u.a. Möhre, Mango, Apfel)	Indische HÜHNERSUPPE (G) mit Curry, Gemüse und Hähnchenfleisch	Unsere Zusatzstoff- und Allergenkezeichnung finden Sie im interaktiven Speiseplan auf www.vitesca.de . Dort können Sie sich Ihr ausgewähltes Menü ganz einfach ausdrucken!				
	A Einzeldessert	A Einzeldessert					
So	SOJA-BÄLLCHEN in Sauce Art Stroganoff Spätzle Senfgurken	RINDER- GESCHNETZELTES (R) Stroganoff Art Spätzle, Senfgurken	(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.