vitesca menü COOK&CHILL

TEENS

**KW 47** Teens 16.11.2026 - 22.11.2026

| | M 1 | M 2 | M 3 | M 4 BIO DE-ÖKO-039 | M 5 | M 6 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Mo | **VEGGIE-FRIKADELLEN-GULASCH** (Erbsenproteinbasis)<br>Kartoffelpüree aus frischen Kartoffeln, gemischter Balttsalat mit Joghurtdressing (mit BIO-Joghurt) | **3 HÄHNCHEN-INNENFILETS (G)**<br>(würzig paniert)<br>mit Barbecuesauce<br>Mais, BIO-Reis | **BUNTE SPIRELLI (F)**<br>mit Lachswürfeln in Sahnesauce<br>gemischter Blattsalat<br>mit Joghurtdressing<br>(mit BIO-Joghurt) | **MILCHREIS**<br>mit Apfelmus | **BUNTE SPIRELLI**<br>mit Käse-Erbsen-Sahnesauce<br>gemischter Blattsalat<br>mit Joghurtdressing<br>(mit BIO-Joghurt) | **4 MINI-FRÜHLINGS-ROLLEN**<br>(frittierte Teigrollen, vegetarisch gefüllt)<br>mit süß-saurer Sauce<br>Gemüsereis<br>(mit BIO-Reis, Möhren, Mais, Erbsen) |
| | A Fruchtjoghurt-Becher | B frisches Obst | C Möhre im Ganzen | Bio Tagesdessert | A / B / C | A / B / C |
| Di | **Orientalische LINSENSUPPE**<br>mit gelben Linsen, Kartoffeln und Minze<br>Brötchen | **HÜHNERFRIKASSEE (G)**<br>Erbsen<br>BIO-Reis | **BIO-FARFALLE (G)**<br>mit Carbonarasauce<br>(Käse-Sahnesauce mit Geflügelschinkenwürfeln)<br>Eisbergsalat mit italien. Dressing<br>(Essig-Öl-Dressing mit Kräutern) | **4 GEFLÜGEL-HACKBÄLLCHEN (G)**<br>in Tomaten-Currysauce<br>Röstkartoffeln<br>Krautsalat | **VEGGIE-FRIKASSEE**<br>(BIO-Erbsen- und BIO-Ackerbohnenproteinbasis)<br>Erbsen<br>BIO-Reis | ——— |
| | A Pudding-Becher | B frisches Obst | C Kirschjoghurt lose mit BIO-Joghurt | Bio Tagesdessert lose | A / B / C | |
| Mi | **2 EIER-PFANNKUCHEN**<br>mit Apfelmus | **BÖREKSTANGE (R)**<br>(mit Rinderhackfleischfüllung)<br>hausgemachter Bulgursalat<br>(mit BIO-Bulgur)<br>Aioli | **BIO-VOLLKORN-SPAGHETTI**<br>mit Lauch-Käse-Sauce<br>(Gouda)<br>Eisbergsalat mit Sauerrahmdressing | **Vegetarische ERBSENSUPPE**<br>mit Wurzelgemüse und Kartoffeln<br>Brötchen | **4 MINI-GEMÜSE-FRIKADELLEN**<br>hausgemachter Bulgursalat<br>(mit BIO-Bulgur)<br>Aioli | ——— |
| | A Einzeldessert | B frisches Obst | C Rinderbrühe (R) (Vorsuppe) | Bio Tagesdessert lose | A / B / C | |
| Do | **KÄSESPÄTZLE**<br>(mit BIO-Spätzle)<br>Röstzwiebeln<br>Gurkensalat in Essig-Öl-Dressing | **HÄHNCHENCURRY (G)**<br>mit Kichererbsen, Möhren, Mango, Apfel und Lauch<br>BIO-Reis | **3 MINI-KARTOFFEL-RÖSTI**<br>Ratatouille<br>(mit Tomaten, Zucchini und Paprika)<br>Kräuterdip | **PENNE**<br>mit Paprika-Rahmsauce<br>gemischter Blattsalat<br>mit Sauerrahmdressing | **VEGGIE-CURRY**<br>mit Kichererbsen, Möhren, Mango, Apfel und Lauch<br>BIO-Reis | ——— |
| | A Gebäck o. Riegel | B Melone im Ganzen | C Milchpudding Butterkeks lose | Bio Tagesdessert lose | A / B / C | |
| Fr | **LINSENGEMÜSE**<br>(mit BIO-Linsen, Tomate, Zucchini, Paprika)<br>BIO-Reis<br>Joghurtdip mit Petersilie<br>(mit BIO-Joghurt) | **4 SEELACHS-NUGGETS (F)**<br>(paniert)<br>Rahmspinat<br>Kartoffelpüree aus frischen Kartoffeln | **KARTOFFEL-LAUCH-EINTOPF (R)**<br>mit 6 Mini-Rindfleisch-Bällchen | **NUDEL-TOMATEN-AUFLAUF**<br>mit Käse überbacken | **KARTOFFEL-LAUCH-EINTOPF**<br>mit 6 Mini-Veggie-Hackbällchen<br>(Sojabasis) | ——— |
| | A Einzeldessert | B frisches Obst | C BIO-Naturjoghurt lose | 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
(K) Krebstiere
(S) Schwein
(L) Lamm/Schaf

Mindestbestellung pro Menülinie
M1-M8: 2 Menüs
Erhöhungsschritt: 2 Menüs

Sondermenü[1]

| KW 47 | 16.11.2026 - 22.11.2026 | KW 48 | 23.11.2026 - 29.11.2026 |
|---|---|---|---|
| | M 9 | | M 9 |
| Mo | **VEGGIE-FRIKADELLEN-GULASCH**<br>(Erbsenproteinbasis)<br>Kartoffelpüree aus frischen Kartoffeln<br>Gemischter Blattsalat mit Dressing | Mo | **VEGGIE-CHOP SUEY**<br>mit reichlich Gemüse<br>und glutenfreien Asianudeln |
| Di | **Orientalische LINSENSUPPE** | Di | **VEGGIE-FRIKADELLE**<br>(Sojabasis)<br>Kohlrabigemüse in Sauce<br>Salzkartoffeln |
| Mi | **SPAGHETTI**<br>(glutenfrei)<br>mit Tomatensauce<br>gemischter Blattsalat<br>mit Sojajoghurt-Dressing | Mi | **RÖSTKARTOFFELN**<br>Dip mit Kräutern<br>(Sojabasis)<br>Pfannengemüse |
| Do | **SOJA-FRIKADELLE**<br>Ratatouille<br>Salzkartoffeln | Do | **CHAMPIGNONS IN SAUCE**<br>mit Spaghetti<br>(glutenfrei)<br>gemischter Blattsalat mit italienischem Dressing |
| Fr | **LINSENGEMÜSE**<br>(mit BIO-Linsen)<br>Reis<br>Dip mit Kräutern<br>(Sojabasis) | Fr | **QUINOA-FRIKADELLE**<br>(mit Erbsen)<br>Sauce<br>Salzkartoffeln<br>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.