vitesca menü COOK&CHILL

CLASSIC

KW 47 Classic 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) Kartoffelpüree aus frischen Kartoffeln, gemischter Balttsalat mit Joghurtdressing (mit BIO-Joghurt)	**4 HÄHNCHEN-INNENFILETS (G)** (würzig paniert) mit Barbecuesauce Mais, BIO-Reis	**BUNTE SPIRELLI (F)** mit Lachswürfeln in Sahnesauce gemischter Blattsalat mit Joghurtdressing (mit BIO-Joghurt)	**MILCHREIS** mit Apfelmus	**BUNTE SPIRELLI** mit Käse-Erbsen-Sahnesauce gemischter Blattsalat mit Joghurtdressing (mit BIO-Joghurt)	**6 MINI-FRÜHLINGS-ROLLEN** (frittierte Teigrollen, vegetarisch gefüllt) mit süß-saurer Sauce Gemüsereis (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** mit gelben Linsen, Kartoffeln und Minze Brötchen	**HÜHNERFRIKASSEE (G)** Erbsen BIO-Reis	**BIO-FARFALLE (G)** mit Carbonarasauce (Käse-Sahnesauce mit Geflügelschinkenwürfeln) Eisbergsalat mit italien. Dressing (Essig-Öl-Dressing mit Kräutern)	**6 GEFLÜGEL-HACKBÄLLCHEN (G)** in Tomaten-Currysauce Röstkartoffeln Krautsalat	**VEGGIE-FRIKASSEE** (BIO-Erbsen- und BIO-Ackerbohnenproteinbasis) Erbsen BIO-Reis	———
	A Pudding-Becher	B frisches Obst	C Kirschjoghurt lose mit BIO-Joghurt	Bio Tagesdessert lose	A / B / C	
Mi	**2 EIER-PFANNKUCHEN** mit Apfelmus	**2 BÖREKSTANGEN (R)** (mit Rinderhackfleischfüllung) hausgemachter Bulgursalat (mit BIO-Bulgur) Aioli	**BIO-VOLLKORN-SPAGHETTI** mit Lauch-Käse-Sauce (Gouda) Eisbergsalat mit Sauerrahmdressing	**Vegetarische ERBSENSUPPE** mit Wurzelgemüse und Kartoffeln Brötchen	**6 MINI-GEMÜSE-FRIKADELLEN** hausgemachter Bulgursalat (mit BIO-Bulgur) Aioli	———
	A Einzeldessert	B frisches Obst	C Rinderbrühe (R) (Vorsuppe)	Bio Tagesdessert lose	A / B / C	
Do	**KÄSESPÄTZLE** (mit BIO-Spätzle) Röstzwiebeln Gurkensalat in Essig-Öl-Dressing	**HÄHNCHENCURRY (G)** mit Kichererbsen, Möhren, Mango, Apfel und Lauch BIO-Reis	**4 MINI-KARTOFFEL-RÖSTI** Ratatouille (mit Tomaten, Zucchini und Paprika) Kräuterdip	**PENNE** mit Paprika-Rahmsauce gemischter Blattsalat mit Sauerrahmdressing	**VEGGIE-CURRY** mit Kichererbsen, Möhren, Mango, Apfel und Lauch BIO-Reis	———
	A Gebäck o. Riegel	B Melone im Ganzen	C Milchpudding Butterkeks lose	Bio Tagesdessert lose	A / B / C	
Fr	**LINSENGEMÜSE** (mit BIO-Linsen, Tomate, Zucchini, Paprika) BIO-Reis Joghurtdip mit Petersilie (mit BIO-Joghurt)	**5 SEELACHS-NUGGETS (F)** (paniert) Rahmspinat Kartoffelpüree aus frischen Kartoffeln	**KARTOFFEL-LAUCH-EINTOPF (R)** mit 8 Mini-Rindfleisch-Bällchen	**NUDEL-TOMATEN-AUFLAUF** mit Käse überbacken	**KARTOFFEL-LAUCH-EINTOPF** mit 8 Mini-Veggie-Hackbällchen (Sojabasis)	———
	A Einzeldessert	B frisches Obst	C BIO-Naturjoghurt lose	Bio Tagesdessert lose	A / B / C	
Sa	**KARTOFFELSUPPE** mit Gemüse und Kartoffeln zubereitet	**KARTOFFELSUPPE (S)** mit Gemüse, Kartoffeln und Mettwurst zubereitet				
	A Einzeldessert	A Einzeldessert				
So	**Vegetarischer BAUERNTOPF** Apfel-Rotkohl Salzkartoffeln	**SAUERBRATEN (R)** (Rindfleisch) mit Rosinensauce Apfel-Rotkohl Salzkartoffeln				
	A Einzeldessert	A Einzeldessert				

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 (S) Schwein
(R) Rind (L) Lamm/Schaf
(F) Fisch (K) Krebstiere

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** (Erbsenproteinbasis) Kartoffelpüree aus frischen Kartoffeln Gemischter Blattsalat mit Dressing	Mo	**VEGGIE-CHOP SUEY** mit reichlich Gemüse und glutenfreien Asianudeln
Di	**Orientalische LINSENSUPPE**	Di	**VEGGIE-FRIKADELLE** (Sojabasis) Kohlrabigemüse in Sauce Salzkartoffeln
Mi	**SPAGHETTI** (glutenfrei) mit Tomatensauce gemischter Blattsalat mit Sojajoghurt-Dressing	Mi	**RÖSTKARTOFFELN** Dip mit Kräutern (Sojabasis) Pfannengemüse
Do	**SOJA-FRIKADELLE** Ratatouille Salzkartoffeln	Do	**CHAMPIGNONS IN SAUCE** mit Spaghetti (glutenfrei) gemischter Blattsalat mit italienischem Dressing
Fr	**LINSENGEMÜSE** (mit BIO-Linsen) Reis Dip mit Kräutern (Sojabasis)	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.