vitesca menü COOK&CHILL

CLASSIC ruusrzrtrtrtrtr

KW 48 Classic 23.11.2026 - 29.11.2026

	M 1	M 2	M 3	M 4 BIO DE-ÖKO-039	M 5	M 6
Mo	**BUNTE SPIRELLI** mit Käsesauce (Gouda) Farmersalat (Möhren-Krautsalat mit Mayo)	**CHOP SUEY (G)** asiatisches Gericht mit Gemüse (u.a. Champignons, Bambussprossen, Mungobohnenkeime) Hühnerfleisch und Asia-BIO-Vollkornnudeln	**5 CHICKEN-NUGGETS (G)** (paniertes Hähnchenfleisch) mit Tomatensauce Erbsen, BIO-Reis	**KOHLRABI-MÖHREN-EINTOPF** mit Kartoffeln zubereitet	**5 VEGGIE-NUGGETS** (paniert, Sojabasis) mit Tomatensauce Erbsen, BIO-Reis	——
	A Fruchtjoghurt-Becher	B frisches Obst	C Gurke im Ganzen	Bio Tagesdessert lose	A / B / C	
Di	**MINESTRONE** italienische Gemüsesuppe (u.a. mit Möhren, Zucchini, Paprika) 3 Mini-Brötchen	**2 RINDFLEISCH-FRIKADELLEN (R)** Kohlrabi in Rahm Salzkartoffeln	**GEMÜSELASAGNE** (u.a. mit Möhren, Zucchini, Paprika) mit Käse überbacken	**PENNE** mit Florentiner Sauce Eisbergsalat mit Essig-Öl-Dressing	**2 GEMÜSE-FRIKADELLEN** (u.a. Möhren, Mais, Erbsen) Kohlrabi in Rahm Salzkartoffeln	**CANNELLONI** (vegetarische Füllung) in Tomatensauce mit Käse überbacken
	A Einzeldessert	B frisches Obst	C Vanillepudding lose	Bio Tagesdessert lose	A / B / C	A / B / C
Mi	**SESAMKARTOFFELN** Pfannengemüse (u.a. mit Bohnen, Paprika, Erbsen) Kräuterdip mit Quark	**GEFÜLLTE PASTA** (vegetarische Füllung) mit Tomaten-Spinat-Sauce Chinakohlsalat mit Mandarinen	**6 RINDFLEISCH-BÄLLCHEN (R)** in Rahmsauce Apfel-Rotkohl Salzkartoffeln	**NUDEL-HACKFLEISCH-AUFLAUF (R)** (Rindfleisch) mit Käse überbacken	**8 SOJA-BÄLLCHEN** in Rahmsauce Apfel-Rotkohl Salzkartoffeln	——
	A Pudding-Becher	B frisches Obst	C Pflaumenjoghurt lose mit BIO-Joghurt	Bio Tagesdessert lose	A / B / C	
Do	**BIO-VOLLKORN-PENNE** mit Champignonsauce gemischter Blattsalat mit italienischem Dressing (Essig-Öl-Dressing mit Kräutern)	**4 CEVAPCICI (G)** (Geflügel-Hackröllchen) Vollkorn-Quinoa mit Paprika Zaziki, Krautsalat	**GRIEßBREI** mit Kirschen	**RÜHREI** Rahmspinat Kartoffelpüree aus frischen Kartoffeln	**4 VEGGIE-CEVAPCICI** (Erbsenroteinbasis) Vollkorn-Quinoa mit Paprika Zaziki, Krautsalat	——
	A Gebäck o. Riegel	B frisches Obst	C Tomatensuppe (Vorsuppe)	Bio Tagesdessert lose	A / B / C	
Fr	**VEGGIE-SCHNITZEL** (paniert, Soja-Weizenbasis) mit Sauce Robert, Salzkartoffeln Gurkensalat in Joghurt-Dressing (mit BIO-Joghurt)	**2 FISCHFRIKADELLEN (F)** (Seelachs unpaniert) mit Dillsauce, Salzkartoffeln Gurkensalat in Joghurt-Dressing (mit BIO-Joghurt)	**GYROSSUPPE (G)** mit Hähnchenfleisch, bunter Paprika und Mais 3 Pizzabrötchen	**SPAGHETTI** mit Tomatensauce Eisbergsalat mit Cocktaildressing	**GEMÜSESSUPPE** mit buntem Paprika und Mais 3 Pizzabrötchen	**2 FISCHFRIKADELLEN (F)** (Seelachs **paniert**) mit Dillsauce, Salzkartoffeln Gurkensalat in Joghurt-Dressing (mit BIO-Joghurt)
	A Einzeldessert	B frisches Obst	C BIO-Naturjoghurt lose	Bio Tagesdessert	A / B / C	A / B / C
Sa	**GRÜNE ERBSENSUPPE** mit Wurzelgemüsen	**GRÜNE ERBSENSUPPE (G)** mit Wurzelgemüsen Geflügel-Bockwurstscheiben				
	A Einzeldessert	A Einzeldessert				
So	**SOJA-FRIKADELLE** mit Rahmsauce Rosenkohl Röstkartoffeln	**RINDERBRATEN (R)** mit Rahmsauce Rosenkohl Röstkartoffeln				
	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.