vitesca menü TEENS COOK&CHILL

KW 49 Teens 30.11.2026 - 06.12.2026

	M 1	M 2	M 3	M 4 BIO DE-ÖKO-039	M 5	M 6
Mo	**3 EIER-PFANNKUCHEN** mit Schokoladensauce und heißen Kirschen	**KARTOFFEL-GULASCH** mit Paprika und Tomaten Schmand-Dip	**BIO-VOLLKORN-SPAGHETTI (G)** mit Milanese-Sauce (Tomatensauce mit Champignons, Erbsen und Geflügelschinkenwürfeln) Farmersalat (Möhren-Krautsalat mit Mayonnaise)	**MÖHRENEINTOPF** mit Kartoffeln zubereitet Sonnenblumenkerne	**BIO-VOLLKORN-SPAGHETTI** mit Veggie-Milanese (Tomatensauce mit Champignons und Erbsen) Farmersalat (Möhren-Krautsalat mit Mayonnaise)	———
	A Wassereis zum Einfrieren	B frisches Obst	C Gemüsecremesuppe (Vorsuppe)	Bio Tagesdessert lose	A / B / C	
Di	**BIO-SPIRELLI** mit Tomaten-Caprese-Sauce (mit Mozzarella) Eisbergsalat mit Sauerrahmdressing	**CHILI CON CARNE (R)** (Rindfleisch) Mais BIO-Reis	**3 KARTOFFELTASCHEN** mit Frischkäsefüllung Pfannengemüse (u.a. Erbsen, Möhren, Paprika) Kräuterdip mit Quark	**NUDEL-GEMÜSE-AUFLAUF** mit Käse überbacken	**CHILI SIN CARNE** (Sonnenblumenbasis) Mais BIO-Reis	———
	A Gebäck o. Riegel	B Melone im Ganzen	C Schokopudding lose	Bio Tagesdessert	A / B / C	
Mi	**BIO-PENNE** mit Käse-Spinat-Sauce (mit Gouda) Gurkensalat in Joghurtdressing (mit BIO-Joghurt)	**3 HÄHNCHEN-DONUTS (G)** (paniertes Hähnchenfleisch) Rahmwirsing Salzkartoffeln	**4 SEELACHS-NUGGETS (F)** (in Backteig) mit Remouladensauce Salzkartoffeln, Gurkensalat in Joghurtdressing (mit BIO-Joghurt)	**KAISERSCHMARRN** mit Apfelmus	**VEGGIE-SCHNITZEL** Art Cordon Bleu (paniert, Sojabasis) Rahmwirsing Salzkartoffeln	**4 SEELACHS-NUGGETS (F)** (in Backteig) mit Remouladensauce Pommes frites, Gurkensalat in Joghurtdressing (mit BIO-Joghurt)
	A Fruchtjoghurt-Becher	B frisches Obst	C BIO-Naturjoghurt lose	Bio Tagesdessert lose	A / B / C	A / B / C
Do	**KÜRBIS-CREMESUPPE** mit Kartoffeln zubereitet Brötchen	**HÄHNCHEN-FRISCHKÄSE-PFANNE (G)** mit Paprika Erbsen BIO-Reis	**CHAMPIGNONS IN RAHM** BIO-Spätzle Eisbergsalat mit Essig-Öl-Dressing	**LASAGNE (R)** (Rindfleischfüllung) mit Käse überbacken	**VEGGIE-FRISCHKÄSE-PFANNE** (BIO-Erbsen- und BIO-Ackerbohnenproteinbasis) mit Paprika, Erbsen, BIO-Reis	———
	A Pudding-Becher	B frisches Obst	C hausgemachter Schokokuchen	Bio Tagesdessert lose	A / B / C	
Fr	**3 MINI-REIBEKUCHEN** Erbsen-Möhrengemüse Paprikadip mit Quark	**LACHSSTÜCKE (F)** in milder Senf-Dillsauce Salzkartoffeln Gurkensalat in Essig-Öl-Dressing	**HÜHNERSUPPENTOPF (G)** mit Gemüse und Hühnerfleisch Brötchen	**FARFALLE** mit Tomaten-Blattspinat-Sauce Eisbergsalat mit Cocktaildressing	**GEMÜSE-NUDEL-SUPPENTOPF** (mit BIO-Nudeln) Brötchen	———
	A Einzeldessert	B frisches Obst	C Milchreis 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 (K) Krebstiere
(R) Rind (S) Schwein
(F) Fisch (L) Lamm/Schaf

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

KW 49	30.11.2026 - 06.12.2026	KW 50	07.12.2026 - 13.12.2026
	M 9		M 9
Mo	vegetarischer **KARTOFFEL-GULASCH**	Mo	**VEGGIE-GYROS** (Sojabasis) Zaziki (Sojabasis) Vollkorn-Djuwetschreis Krautsalat
Di	**CHILI SIN CARNE** (Sonnenblumen-Basis) Mais Reis	Di	**6 VEGGIE-HACKBÄLLCHEN** (Sojabasis) in Preiselbeersauce Apfel-Rotkohl Salzkartoffeln
Mi	**VEGGIE-FRIKADELLE** (Sojabasis) Wirsing in Sauce Salzkartoffeln	Mi	**RÖSTKARTOFFELN** Dip mit Kräutern (Sojabasis) Möhrengemüse
Do	**PILZRAGOUT** glutenfreie Nudeln Eisbergsalat mit itl. Dressing	Do	**NUDELN** (glutenfrei) mit Tomatensauce frischer Gurkensalat in Essig-Öl
Fr	**GEMÜSESUPPPE** mit Kartoffel zubereitet (u.a. Möhren, Kohlrabi, Erbsen)	Fr	**GRÜNKOHL-EINTOPF** mit Kartoffeln zubereitet

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.