vitesca menü COOK&CHILL

CLASSIC

KW 49 Classic 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)	**2 HÄHNCHEN-SCHNITZEL (G)** (paniertes Hähnchenfleisch) Rahmwirsing Salzkartoffeln	**5 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	**5 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	**4 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	
Sa	**Mexikanische BOHNENSUPPE** mit Wurzelgemüse	**Mexikanische BOHNENSUPPE (G)** mit Wurzelgemüse und Geflügel-Bockwurstscheiben				
	A Einzeldessert	A Einzeldessert				
So	**VEGGIEFRIKADELLE** (auf Sojabasis) mit Sauce Bearnaise grüne Bohnen, Kartoffelpüree aus frischen Kartoffeln	**2 SCHWEINEFILET-MEDAILLONS (S)** mit Sauce Bearnaise grüne Bohnen, Kartoffelpüree aus frischen Kartoffeln				
	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

vitesca menü Reimann GmbH & Co. KG Telefon: 0800 8483722 E-Mail: info@vitesca.de

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.