vitesca menü COOK&CHILL

CLASSIC

KW 50 Classic 07.12.2026 - 13.12.2026

	M 1	M 2	M 3	M 4 BIO DE-ÖKO-039	M 5
Mo	**BIO-SPIRELLI** mit hausgemachtem Pesto Genovese Eisbergsalat mit Cocktaildressing	**NEU NEU NEU** **2 KÖFTE (R)** (türkischer Hackbratling mit Gemüse und Hirtenkäse) hausgemachter Bulgursalat, Aioli	**HÄHNCHEN-GYROS (G)** Vollkorn-Djuwetschreis (u.a. mit Möhren, Erbsen, Paprika) Zaziki Krautsalat	**KARTOFFEL-HACKFLEISCH-AUFLAUF (R)** (Rindfleisch) mit Käse überbacken	**VEGGIE-GYROS** (Sojabasis) Vollkorn-Djuwetschreis Zaziki Krautsalat
	A Einzeldessert	B frisches Obst	C Fruchtcocktail lose	Bio Tagesdessert lose	A / B / C
Di	**NUDEL-BROKKOLI-AUFLAUF** mit Käse überbacken	**6 RINDERHACK-FLEISCHBÄLLCHEN (R)** in Preiselbeersauce Apfel-Rotkohl Salzkartoffeln	**MILCHREIS** mit Kirschen	**4 RÖSTI-ECKEN** Rahmspinat Kräuterdip mit Quark	**8 SOJABÄLLCHEN** in Preiselbeersauce Apfel-Rotkohl Salzkartoffeln
	A Einzeldessert	B frisches Obst	C Tomatensuppe (Vorsuppe)	Bio Tagesdessert lose	A / B / C
Mi	**KARTOFFELGRATIN** Möhrengemüse Kräuterdip	**2 GEFLÜGEL-BOCKWÜRSTCHEN (G, L)** Sauerkraut Kartoffelpüree aus frischen Kartoffeln	**Rheinischer SAUERBRATEN-GULASCH (R)** (Rindfleisch) BIO-Nudeln Apfelmus	**Vegetarische LINSENSUPPE** mit Kartoffeln zubereitet Brötchen	**VEGGIE-GULASCH** nach Sauerbraten Art (BIO-Erbsen- und BIO-Ackerbohnenproteinbasis) BIO-Nudeln, Apfelmus
	A Fruchtjoghurt-Becher	B frisches Obst	C BIO-Naturjoghurt lose	Bio Tagesdessert lose	A / B / C
Do	**Grüne ERBSENSUPPE** mit Wurzelgemüse (u.a. mit Möhren, Porree u. Sellerie) und Kartoffeln Brötchen	**HÄHNCHEN-INNENFILETSTREIFEN (G)** in Barbecuesauce Mais BIO-Reis	**BIO-SPAGHETTI** mit Veggie-Bolognese-Sauce (Tomatensauce mit Sonnenblumenbasis) Gurkensalat in Essig-Öl-Dressing	**GEMÜSETELLER** (u.a. Möhren, Erbsen, Blumenkohl) mit Schnittlauch-Sahne-Sauce Kartoffelpüree aus frischen Kartoffeln	**VEGGIE-FILETSTREIFEN** (BIO-Erbsen- und BIO-Ackerbohnenproteinbasis) in Barbecuesauce Mais, BIO-Reis
	A Wackelpudding-Becher	B frisches Obst	C Ananasjoghurt lose mit BIO-Joghurt	Bio Tagesdessert	A / B / C
Fr	**6 MINI-GEMÜSE-FRIKADELLEN** (u.a. Blumenkohl, Erbsen, Möhren, Mais) Rahmspinat, Kartoffelpüree aus frischen Kartoffeln	**SEELACHSSTÜCKE (F)** in Curry-Paprika-Sauce Erbsen BIO-Reis	**GRÜNKOHL-EINTOPF (G)** mit Kartoffeln zubereitet 4 Geflügelbratwürstchen	**SPIRELLI** mit Käse-Spinat-Sauce Eisbergsalat mit Joghurtdressing	**GRÜNKOHLEINTOPF** mit Kartoffeln zubereitet
	A Einzeldessert	B frisches Obst	C Milchpudding Butterkeks lose	Bio Tagesdessert lose	A / B / C
Sa	**KARTOFFELSUPPE** mit Wurzelgemüse	**KARTOFFELSUPPE (S)** mit Wurzelgemüse und Krakauer Wurst (Schweinefleisch)			
	A Einzeldessert	A Einzeldessert			
So	**SOJA-BRATLING** mit Meerettichsauce Rote Bete Salzkartoffeln	**RINDERBRATEN (R)** mit Meerettichsauce Rote Bete 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
(R) Rind
(F) Fisch
(S) Schwein
(L) Lamm/Schaf
(K) Krebstiere

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.