vitesca menü TEENS

COOK&CHILL®

KW **51** Teens 14.12.2026 - 20.12.2026

	M 1	M 2	M 3	M 4 BIO DE-ÖKO-039	M 5
Mo	**BLUMENKOHL** in holländischer Sauce (helle Sahnesauce) Salzkartoffeln	**Vegetarische KARTOFFELSUPPE** mit Wurzelgemüse (u.a. mit Kartoffeln, Möhren, Sellerie) Brötchen	**BIO-VOLLKORN-SPAGHETTI (R)** mit Bolognese Sauce (Rindfleisch) Eisbergsalat mit italienischem Dressing (Essig-Öl-Dressing mit Kräutern)	**4 GEMÜSE-BÄLLCHEN** (u.a. aus Mungobohnen, brauner Reis, Rote Bete) Rahmspinat Röstkartoffeln	**BIO-VOLLKORN-SPAGHETTI** mit Veggie-Bolognese (Sonnenblumengranulat) Eisbergsalat mit italienischem Dressing (Essig-Öl-Dressing mit Kräutern)
	A Pudding-Becher	B frisches Obst	C hausgemachter Zitronenkuchen	Bio Tagesdessert lose	A / B / C
Di	**NUDEL-TOMATEN-AUFLAUF** (mit BIO-Hörnchennudeln) mit Käse überbacken	**3 CEVAPCICI (G)** (Geflügel-Hackröllchen) Tomatenreis (mit BIO-Reis) Krautsalat Zaziki	**2 QUINOA-BRATLINGE** (Quinoa-Erbsen-Basis) Erbsen Kartoffelpüree aus frischen Kartoffeln	**CHAMPIGNONS** in Rahm Spätzle Möhrensalat	**6 VEGGIE-HACKBÄLLCHEN** (Sojabasis) Tomatenreis (mit BIO-Reis) Krautsalat Zaziki
	A Gebäck o. Riegel	B Melone im Ganzen	C Berliner Ballen	Bio Tagesdessert lose	A / B / C
Mi	**3 BÖREK-SCHNECKEN** (Blätterteiggebäck mit Spinatfüllung) Bulgursalat (mit BIO-Bulgur) Tomatendip	**HÄHNCHENGULASCH (G)** mit Paprikarahmsauce BIO-Penne Gurkensalat in Joghurtdressing (mit BIO-Joghurt)	**SEELACHSSTÜCKE (F)** in Honig-Senfsauce Salzkartoffeln, Eisbergsalat mit Cocktaildressing (Dressing mit Mayo und Tomate)	**GRIEßBREI** mit Apfelmus	**BIO-PENNE** mit Paprikarahmsauce Gurkensalat in Joghurtdressing (mit BIO-Joghurt)
	A Fruchtjoghurt-Becher	B frisches Obst	C BIO-Naturjoghurt lose	Bio Tagesdessert lose	A / B / C
Do	**SÜßKARTOFFELEINTOPF** (mit Kartoffeln, Möhren, Blattspinat) dazu einen Klecks Schmand-Dip	**HÄHNCHEN-GESCHNETZELTES (G)** in Rahmsauce Möhrengemüse Salzkartoffeln	**BUNTE SPIRELLI** mit 3-Käsesauce (Gouda, Hartkäse, Mozzarella) Eisbergsalat mit Joghurtdressing (mit BIO-Joghurt)	**CHILI CON CARNE (R)** (Rindfleisch) Mais Reis	**VEGGIE-GESCHNETZELTES** (BIO-Erbsen- und BIO-Ackerbohnenproteinbasis) in Rahmsauce Möhrengemüse Salzkartoffeln
	A Einzeldessert	B frisches Obst	C Vanillepudding lose	Bio Tagesdessert	A / B / C
Fr	**2 GEKOCHTE EIER** in Senfsauce Salzkartoffeln Gurkensalat in Essig-Öl-Dressing	**LACHS IN KNUSPERPANADE (F)** warmer Kartoffelsalat Gurkensalat in Essig-Öl-Dressing	**HACKFLEISCH-SUPPE (R)** Pizza Art mit Rinderhackfleisch, Mais und Paprika 3 Mini-Brötchen	**SPÄTZLE** mit Tomatensauce gemischter Blattsalat mit Cocktaildressing	**GEMÜSE-SUPPE** Pizza Art mit Mais und Paprika 3 Mini-Brötchen
	A Einzeldessert	B frisches Obst	C 2 Mini-Donuts	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
(R) Rind
(F) Fisch
(K) Krebstiere
(S) Schwein
(L) Lamm/Schaf

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

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

Sondermenü[1]

KW 51 14.12.2026 - 20.12.2026

M 9

Mo	**SPAGHETTI** (glutenfrei) Veggie-Bolognese Sauce (Sonnenblumengranulat) Eisbergsalat mit italienischem Dressing
Di	**6 VEGGIE-HACKBÄLLCHEN** (Sojabasis) Zaziki (laktosefrei) Tomatenreis (mit Bio-Reis) Krautsalat
Mi	**NUDELN** (glutenfrei) Tomatensauce Gurkensalat in Essig-Öl-Dressing
Do	**SÜßKARTOFFEL-EINTOPF** mit Kartoffeln, Möhren und Blattspinat
Fr	**GEMÜSESUPPE** bunter Paprika und Mais

KW 52 21.12.2026 - 27.12.2026

M 9

Mo	**CHILI SIN CARNE** (vegetarisches Chili auf Sonnenblumenbasis) grüne Bohnen Vollkornreis
Di	**VEGGIE-FRIKADELLE** (Sojabasis) Wirsing in Rahm in Sauce Kartoffelpüree aus frischen Kartoffeln
Mi	**6 VEGGIE-BÄLLCHEN** (Sojabasis) in Curry-Tomaten-Sauce Reis frischer Krautsalat
Do	**Frohe Weihnachten!**
Fr	**entfällt**

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.