vitesca menü CLASSIC

KW 51 Classic 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)	**6 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	**4 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	**8 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	**4 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	**3 GEKOCHTE EIER** in Senfsauce Salzkartoffeln Gurkensalat in Essig-Öl-Dressing	**5 FISCH-NUGGETS (F)** (Seelachs in Backteig) 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
Sa	**GEMÜSESUPPE** (u.a. mit Möhren, Kohlrabi, Erbsen) mit Kartoffeln zubereitet	**GEMÜSE-SUPPE (G)** (u.a. mit Möhren, Kohlrabi, Erbsen) mit Kartoffeln zubereitet und Geflügelbockwurstscheiben			
	A Einzeldessert	A Einzeldessert			
So	**2 VEGGIE-SCHNITZEL** (Schwarzwurzel-Basis) mit Champignonsauce Rosenkohl, Salzkartoffeln	**SCHWEINENACKEN-BRATEN (S)** mit Champignonsauce Rosenkohl, 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

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.