vitesca menü COOK&CHILL CLASSIC

KW 52 Classic 21.12.2026 - 27.12.2026

	M 1	M 2	M 3	M 4 BIO DE-ÖKO-039	M 5	M 6	M 7
Mo	**CHILI SIN CARNE** (vegetarisches Chili mit Sonnenblumengranulat) grüne Bohnen Vollkornreis	**BIO-FUSSBALLNUDELN** mit Zucchini-Sauce Farmersalat	**2 RINDFLEISCH-FRIKADELLEN (R)** Kohlrabi in Rahm Salzkartoffeln	**6 MINI-REIBEKUCHEN** mit Apfelmus	**6 MINI-VEGGIE-FRIKADELLEN** (u.a. mit Blumenkohl, Erbsen, Möhren, Mais) Kohlrabi in Rahm Salzkartoffeln	—	—
	A Pudding-Becher	B frisches Obst	C BIO-Naturjoghurt lose	Bio Tagesdessert lose	A / B / C		
Di	**BIO-SPAGHETTI** in Pesto Siziliana mit Tomatenstücken Eisbergsalat mit Sauerrahmdressing	**4 GEFLÜGEL-BRATWÜRSTCHEN (G)** Rahmwirsing Kartoffelpüree aus frischen Kartoffeln	**KAISERSCHMARRN** mit Vanillesauce	**KARTOFFEL-SPINAT-AUFLAUF** mit Käse überbacken	**VEGGIE-FRIKADELLE** (Sojabasis) Rahmwirsing Kartoffelpüree aus frischen Kartoffeln	—	—
	A Gebäck o. Riegel	B frisches Obst	C Hühnerbrühe (G) (Vorsuppe)	Bio Tagesdessert lose	A / B / C		
Mi	**CANNELLONI** (Gemüse-Füllung) in Tomatensauce mit Käse überbacken	**GESCHNETZELTE CURRYWURST (G)** (Geflügelfleisch) in Curry-Tomaten-Sauce BIO-Reis Krautsalat	**LACHSFILET-STÜCKE (F)** in Dill-Sauce Brokkoli Salzkartoffeln	**SPAGHETTI** mit Florentiner Sauce Gurkensalat in Joghurtdressing	**GESCHNETZELTE VEGGIE-CURRYWURST** (Weizen-Erbsen-Basis) in Curry-Tomaten-Sauce BIO-Reis Krautsalat	**GESCHNETZELTE CURRYWURST (G)** (Geflügelfleisch) in Curry-Tomaten-Sauce Pommes frites Krautsalat	**GESCHNETZELTE VEGGIE-CURRYWURST** (Weizen-Erbsen-Basis) in Curry-Tomaten-Sauce Pommes frites Krautsalat
	A Fruchtjoghurt-Becher	B frisches Obst	C Schokopudding lose	Bio Tagesdessert lose	A / B / C	Bio Tagesdessert lose	A / B / C
Do	**GEMÜSE-BRATLING** mit Rahmauce Apfel-Rotkohl 2 Kartoffelklöße	**2 GÄNSEBRUSTSTÜCKE (G)** Jus Apfel-Rotkohl 2 Kartoffelklöße	—	—	—	—	—
	A Einzeldessert	A Einzeldessert					
Fr	**PAPRIKA-ZWIEBEL-TOPF** Leipziger Allerlei Salzkartoffeln	**RINDERROULADE (R, S)** Hausfrauenart (mit Schweinefleischfüllung) Rouladensauce Leipziger Allerlei Salzkartoffeln	—	—	—	—	—
	A Einzeldessert	A Einzeldessert					
Sa	**2 VEGGIE-SCHNITZEL** (Schwarzwurzelbasis) mit Rahmsauce Rosenkohl, Spätzle	**RINDERBRATEN (R)** mit Bratensauce Rosenkohl, Spätzle					
	A Einzeldessert	A Einzeldessert					
So	**VEGGIE-SCHNITZEL** Art Cordon bleu (paniert, Sojabasis) Schwarzwurzeln in Rahm Salzkartoffeln	**CORDON BLEU (S)** (paniertes Schweinefleisch) Schwarzwurzeln in Rahm 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
(K) Krebstiere
(S) Schwein
(L) Lamm/Schaf

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

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.