

Tel.: 08 00 84 83 722

Fax: 08 00 74 70 647

KW 4 Classic 20.01.2025 - 26.01.2025



M 1

M 2

M 3



M 4 BIO  
DE-ÖKO-039

M 5

Mo

<b>CHILI SIN CARNE**</b> (vegetarisches Chili mit Sonnenblume) grüne Bohnen Vollkornreis	<b>PENNE**</b> in Sahne-Pesto Siziliana mit Tomatenstücken Eisbergsalat mit Sauerrahmdressing	<b>HAHNCHENGULASCH*</b> Budapester Sauce (Paprika-Sahne-Sauce) Kartoffelpüree aus frischen Kartoffeln Eisbergsalat mit Sauerrahmdressing	<b>8 RINDFLEISCH-BÄLLCHEN*</b> in Rahmsauce Apfel-Rotkohl Salzkartoffeln	<b>VEGGIE-GULASCH**</b> (Pilzeiweißbasis) Kartoffelpüree aus frischen Kartoffeln Eisbergsalat mit Sauerrahmdressing
A Pudding-Becher	B frisches Obst	C Naturjoghurt lose	Bio Tagesdessert lose	A / B / C

Di

<b>5 VEGGIE-NUGGETS**</b> (paniert, Reisbasis) Barbecuesauce Mais Reis	<b>4 RINDFLEISCH-FRIKADELLEN*</b> Blumenkohl in holländischer Sauce (helle Sahne-Sauce) Salzkartoffeln	<b>KAISER-SCHMARRN**</b> mit Vanillesauce	<b>KARTOFFEL-SPINAT-AUFLAUF**</b> mit Käse überbacken	<b>SOJA-FRIKADELLE**</b> Blumenkohl in holländischer Sauce (helle Sahne-Sauce) Salzkartoffeln
A Gebäck oder Riegel	B frisches Obst	C Hühnerbrühe m. Gem. (Vorsuppe)	Bio Tagesdessert	A / B / C

Mi

<b>CANNELLONI**</b> (Ricotta-Spinat-Füllung) in Tomatensauce mit Käse überbacken	<b>GESCHNETZELTE CURRYWURST*</b> (Geflügelfleisch) in Curry-Tomaten-Sauce Pommes frites Krautsalat	<b>SPÄTZLE**</b> Paprikasauce Krautsalat	<b>6 MINI-REIBEKUCHEN**</b> mit Apfelmus	<b>8 SOJA-BÄLLCHEN**</b> in Curry-Tomaten-Sauce Pommes frites Krautsalat
A Fruchtjoghurt-Becher	B frisches Obst	C Gurke im Ganzen	Bio Tagesdessert lose	A / B / C

Do

Schwäbischer <b>LINSENEINTOPF**</b> mit Spätzle und Gemüse (u.a. mit Möhren, Porree, Sellerie) Brötchen	<b>HÄHNCHEN-GESCHNETZELTES*</b> Rahmsauce Möhrengemüse Salzkartoffeln	<b>BUNTE NUDELN**</b> 3-Käsesauce (Gouda, Hartkäse, Mozzarella) Gurkensalat in Joghurdressing	<b>RÜHREI**</b> mit gebratenen Drillingen Gewürzgurke	<b>VEGGIE-GESCHNETZELTES**</b> (auf Pilzeiweißbasis) Rahmsauce Möhrengemüse Salzkartoffeln
A Einzeldessert	B frisches Obst	C Schokopudding lose	Bio Tagesdessert	A / B / C

Fr

<b>2 VEGGIE-KNUSPER-SCHNITZEL**</b> (auf Pilzeiweißbasis, würzig paniert) Rahmspinat Kartoffelpüree aus frischen Kartoffeln	<b>SCHLEMMERFILET*</b> (Seelachs mit Zwiebel-Kräuter-Topping) Salzkartoffeln, Eisbergsalat mit Cocktaildressing (Dressing mit Mayo und Tomate)	<b>GULASCHSUPPE*</b> (Rindfleisch) Brötchen	<b>GEFÜLLTE PASTA**</b> (Käsefüllung) Tomaten-Rucola-Sauce Gurkensalat in Joghurdressing	<b>VEGGIE-FILETSTÜCKE**</b> (auf Pilzeiweißbasis) in Honig-Senfsauce Salzkartoffeln Eisbergsalat mit Cocktaildressing
A Einzeldessert	B frisches Obst	C hausgemachter Zitronenkuchen	Bio Tagesdessert lose	A / B / C

Unsere Zusatzstoff- und Allergenkezeichnung finden Sie im interaktiven Speiseplan auf [www.vitesca.de](http://www.vitesca.de). Dort können Sie sich Ihr ausgewähltes Menü ganz einfach ausdrucken!

	M 1	Dessert A, B oder C	M 2	Dessert A, B oder C	M 3	Dessert A, B oder C	M 4 BIO	Bio-Tagesdessert	M 5	Dessert A, B oder C
Mo										
Di										
Mi										
Do										
Fr										

Bestellschein

KW 4

\* Gerichte ohne Schweinefleisch

\*\* vegetarische Gerichte

Namen:

Adresse:

**KW 3** 13.01.2025 - 19.01.2025 **KW 4** 20.01.2025 - 26.01.2025

M 9

Mo  
**SPAGHETTI\*\***  
 (Glutenfrei)  
 Veggie-Bolognese Sauce  
 (aus Sojagranulat)  
 Eisbergsalat mit  
 italienischem Dressing

Di  
**BUNTES GEMÜSE\*\***  
 Vollkorn-Tomatenreis  
 Kräuterdip  
 mit Sojajoghurt

Mi  
 Mediterrane  
**NUDELPFANNE\*\***  
 (Spiralen glutenfrei)  
 mit Zucchini, Paprika,  
 Zwiebeln

Do  
**SÜßKARTOFFEL-  
 EINTOPF\*\***  
 mit Kartoffeln, Möhren und  
 Blattspinat

Fr  
**6 VEGGIE-BÄLLCHEN**  
 (Sojabasis)  
 warmer Karoffelsalat  
 frischer Gurkensalat  
 Essig-Öl-Dressing

A 1

Mo  
 Di  
 Mi  
 Do  
 Fr

Bestellschein

M 9

Mo  
**CHILI SIN CARNE\*\***  
 (vegetarisches Chili auf  
 Sonnenblumenbasis)  
 grüne Bohnen  
 Vollkornreis

Di  
**SÜßER REIS\*\***  
 mit Kirschen

Mi  
**NUDELN\*\***  
 (Glutenfrei)  
 Paprikasauce  
 frischer Krautsalat

Do  
**LINSENEINTOPF\*\***  
 (ohne Spätzle)  
 mit Kartoffeln zubereitet

Fr  
**6 VEGGIE-BÄLLCHEN**  
 (Sojabasis)  
 Erbsen  
 Kartoffelpüree aus frischen  
 Kartoffeln

A 1

Mo  
 Di  
 Mi  
 Do  
 Fr

Bestellschein

\*Gerichte ohne Schweinefleisch

\*\*vegetarische Gerichte

<sub>1</sub> Bei diesen Menüs können wir Spuren von Allergenen nicht ausschließen.

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