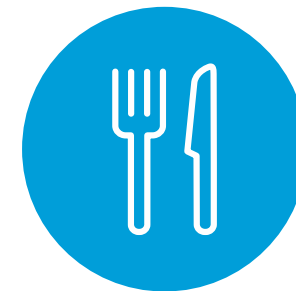


## INFORMATIONEN

Die Vitos Service gGmbH kocht täglich für viele Menschen. Jedes Jahr sind es rund 1 Million Menüs. Wir achten darauf, dass die Speisen abwechslungsreich und ernährungsphysiologisch ausgewogen sind. Unser Ziel ist es, dass es Ihnen schmeckt!



### Allergene:

- a. Eier
- b. Sesam
- c. Soja
- d. Milch
- e. Sellerie
- f. Getreide
- g. Senf
- h. Fisch
- i. Erdnüsse
- j. Krustentiere
- k. Nüsse
- l. Weichtiere
- m. Schwefeldioxid
- n. Lupinen

### Kennziffern der Zusatzstoffe:

- 1. mit Farbstoff
- 2. mit Konservierungsstoff
- 3. geschwefelt
- 4. gewachst
- 5. geschwärzt
- 6. koffeinhaltig
- 7. chininhaltig
- 8. mit Geschmacksverstärker
- 9. mit Antioxidationsmittel
- 10. mit Milcheiweiß
- 11. mit Phosphat
- 12. mit Süßstoff
- 13. Kunststoffüberzug
- 14. unter Schutzatmosphäre verpackt
- 15. aus Fischstücken zusammengesetzt

Die Berechnung der KE bezieht sich auf die zubereitete Portion, die nach der DGE-Nährwerttabelle berechnet ist. Sonderkostformen werden von den Menüs abgeleitet.

Wir verwenden nur jodiertes Speisesalz. Produktionsbedingte unvermeidbare Spuren können nicht ausgeschlossen werden. Bei abgepackten Artikeln sind die Zutaten auf dem Produkt hinterlegt.



Wir wünschen einen guten Appetit.

**MITTAGSMENÜ**  
**04.05.2026 –**  
**10.05.2026**  
.....  
KALENDERWOCHE 19



# MITTAGSMENÜ

## 04.05.2026 – 10.05.2026

### MONTAG

04.05.2026

#### Menü 1

841 kcal / 9,4 KE  
**Vegane Tortellini-Gemüsepfanne in cremiger Käsesauce<sup>f</sup>**  
 Farmersalat<sup>e,2,9</sup>

**Dessert** Hafer Dessert Schoko  
 108 kcal / 1,6 KE

#### Menü 3

611 kcal / 6,1 KE  
**Vegetarische Zucchini<sup>a,d,f,3,10</sup>**  
 Braune Soße<sup>f</sup>  
 Dampfkartoffeln  
 Farmersalat<sup>e,2,9</sup>

### DIENSTAG

05.05.2026

#### Menü 1

637 kcal / 6,4 KE  
**Bœuf "Stroganoff"<sup>d,f,10,12</sup>**  
 mit Champignons, Zwiebeln und Gurken  
 Hörnchennudeln<sup>f</sup>  
 Salat der Saison  
 Gartenkräuter Dressing<sup>a, d, e, g, 10</sup>

**Dessert** Frisches Obst<sup>4</sup>  
 70 kcal / 1,5 KE

#### Menü 2

444 kcal / 4,6 KE  
**Gedünstetes Pangasiusfilet<sup>h,9</sup>**  
 Senfsauce<sup>d,g,10</sup>  
 Salzkartoffeln  
 Steckrüben-Karotten-Gemüse<sup>9</sup>

#### Menü 3

599 kcal / 4,7 KE  
**Vegetarische Bratwurst<sup>a,f</sup>**  
 Salzkartoffeln  
 Rahmspinat<sup>d,10</sup>

### MITTWOCH

06.05.2026

#### Menü 1

728 kcal / 6,0 KE  
**Schweinegyrospfanne<sup>d,f,g,10</sup>**  
 und Zwiebeln  
 Tsatsiki<sup>d,10</sup>  
 Langkornreis  
 Krautsalat<sup>9</sup>

**Dessert** Fruchtjoghurt<sup>d,10</sup>  
 129 kcal / 1,7 KE

#### Menü 2

1054 kcal / 12,9 KE  
**Blaubeerpfannkuchen<sup>a, f, d, 10</sup>**  
 mit Vanillesauce<sup>d,10</sup>

#### Menü 3

308 kcal / 4,9 KE  
**Eintopf<sup>e</sup>**  
**Quer durch den Gemüsegarten**  
 Brötchen<sup>d, f, m, 10</sup>

**Nachmittags** Kuchen<sup>a, b, c, d, k, m, 11, 12</sup>

### DONNERSTAG

07.05.2026

#### Menü 1

479 kcal / 4 KE  
**Zartes Rindfleisch<sup>2</sup>**  
 in Meerrettichsauce<sup>d,f,10</sup>  
 Salzkartoffeln  
 Rote Beete<sup>12</sup>

**Dessert** Frisches Obst<sup>4</sup>  
 70 kcal / 1,5 KE

#### Menü 2

421 kcal / 4 KE  
**Zwei gekochte Eier<sup>a</sup>**  
 Gemüserahmsauce<sup>d,f,10</sup>  
 Salzkartoffeln  
 Rote Beete<sup>12</sup>

#### Menü 3

422 kcal / 4 KE  
**Quinoa-Erbsen-Frikadelle**  
 Chinasauce süß-sauer<sup>c,f,g,9,1</sup>  
 Langkornreis

### FREITAG

08.05.2026

#### Menü 1

636 kcal / 6,6 KE  
**Backfischfilet in knuspriger Panierung<sup>a,f,g,h</sup>**  
 Zitronensauce<sup>d,f,10</sup>  
 Salzkartoffeln  
 Salat der Saison  
 Joghurt Dressing<sup>a, d, e, g, 10</sup>

**Dessert** Fruchtjoghurt<sup>d,10</sup>  
 129 kcal / 1,7 KE

#### Menü 2

730 kcal / 6,8 KE  
**Geflügelbolognaise<sup>e,f</sup>**  
 Spaghetti<sup>f</sup>  
 Hartkäse gerieben<sup>d,1,2,10</sup>  
 Salat der Saison  
 Joghurt Dressing<sup>a, d, e, g, 10</sup>

#### Menü 3

572 kcal / 7,8 KE  
**Pastasauce<sup>e,f</sup>**  
**„Gemüsebolognaise“**  
 Spaghetti<sup>f</sup>  
 Hartkäse gerieben<sup>d,1,2,10</sup>  
 Salat der Saison  
 Joghurt Dressing<sup>a, d, e, g, 10</sup>

### SAMSTAG

09.05.2026

#### Menü 1

588 kcal / 5,3 KE  
**Pichelsteiner Gemüseeintopf<sup>e,2</sup>**  
 mit Rindfleisch, Lauch, Sellerie, Wirsing, Kartoffeln und Karotten  
 Brötchen<sup>d, f, m, 10</sup>

**Dessert** Frisches Obst<sup>4</sup>  
 70 kcal / 1,5 KE

#### Menü 3

379 kcal / 5,8 KE  
**Italienische Minestrone<sup>e</sup>**  
 mit Karotten, Tomaten, Erbsen, Bleichsellerie, Knollensellerie, Porree, Zucchini, Brechbohnen und Petersilie und Kartoffeln  
 Brötchen<sup>d, f, m, 10</sup>

### SONNTAG

10.05.2026

#### Menü 1

518 kcal / 4,2 KE  
**Rinderbraten<sup>1,9</sup>**  
 Bratensauce  
 Salzkartoffeln  
 Prinzessbohnen

**Dessert** Pudding mit Sahne<sup>d,1,10</sup>  
 103 kcal / 1,3 KE

#### Menü 3

420 kcal / 5,3 KE  
**Penne<sup>f</sup>**  
 Waldpilzragout<sup>d, e, f, 10</sup>  
 Prinzessbohnen

**Nachmittags** Kuchen<sup>a, b, c, d, k, m, 11, 12</sup>

Änderungen vorbehalten