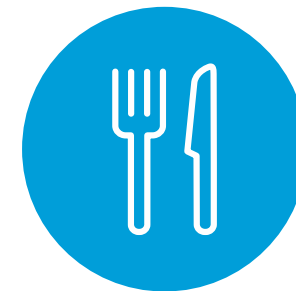


## INFORMATIONEN

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**  
**11.05.2026 –**  
**17.05.2026**  
.....  
KALENDERWOCHE 20



# MITTAGSMENÜ

## 11.05.2026 – 17.05.2026

### MONTAG

11.05.2026

#### Menü 1



575 kcal / 10,4 KE

**Hafervollkornbratling<sup>f</sup>**  
Tomaten-Paprika-Sauce<sup>e,f</sup>  
Gemüsereis<sup>e</sup>  
Bohnensalat<sup>2,12</sup>

**Dessert** Soja Dessert Schokolade<sup>c</sup>  
104 kcal / 1,5 KE

#### Menü 3



359 kcal / 6,4 KE

**Ratatouille in  
Kräuter der Provence Sauce<sup>d,f,10</sup>**  
mit buntem  
Paprika-Langkornreis

### DIENSTAG

12.05.2026

#### Menü 1



660 kcal / 7 KE

**Rindergeschnetzeltes in  
Champignonrahm<sup>d,f,10</sup>**  
Fusilli<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



662 kcal / 7,5 KE

**Seelachs gebraten<sup>f, h</sup>**  
Dillsauce<sup>f,d,10</sup>  
Langkornreis  
Salat der Saison  
Gartenkräuter Dressing<sup>a, d, e, g,10</sup>

#### Menü 3



631 kcal / 8 KE

**Gemüsebällchen<sup>c,d,e,f,10</sup>**  
Dillsauce<sup>d,f,10</sup>  
Langkornreis  
Salat der Saison  
Gartenkräuter Dressing<sup>a, d, e, g,10</sup>

### MITTWOCH

13.05.2026

#### Menü 1



725 kcal / 6,5 KE

**Bratwurst<sup>11</sup>**  
Currywurstsauce<sup>f</sup>  
Salzkartoffeln  
Eisbergsalat  
Joghurt Dressing<sup>a, d, e, g,10</sup>

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

#### Menü 2



731 kcal / 8,2 KE

**Grießbrei<sup>d,f,10</sup>**  
Apfelkompott stückig<sup>9</sup>  
Zucker und Zimt

#### Menü 3



307 kcal / 5 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

14.05.2026

#### Menü 1



782 kcal / 6,5 KE

**Hähnchenroulade  
Florentine mit Spinat<sup>d,f,10</sup>**  
Senfsauce<sup>d,f,g,10</sup>  
Langkornreis  
Chinakohlsalat  
Gartenkräuter Dressing<sup>a, d, e, g,10</sup>

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

#### Menü 3



576 kcal / 8 KE

**Gemüsebolognese<sup>c,f</sup>**  
Farfalle<sup>f</sup>  
Hartkäse gerieben<sup>d,1,2,10</sup>  
Chinakohlsalat  
Gartenkräuter Dressing<sup>a, d, e, g,10</sup>

### FREITAG

15.05.2026

#### Menü 1



606 kcal / 6 KE

**Seelachsfilet 'Spinat-Feta'  
paniert<sup>a,c,d,f,h,1,10</sup>**  
Fischvelouté<sup>d,h,10</sup>  
Salzkartoffeln  
Gurkensalat<sup>2,9</sup>

**Dessert** Fruchtcocktail<sup>1</sup>  
51 kcal / 0,9 KE

#### Menü 2



630 kcal / 6 KE

**Rinderhacksteak gefüllt  
mit Frischkäse<sup>a, d,1,10</sup>**  
Zwiebelsauce<sup>f</sup>  
Salzkartoffeln  
Regenbogen-Karotten

#### Menü 3



649 kcal / 9,5 KE

**Vegetarische  
Polentatasche<sup>a,c,d,e,f,g,10</sup>**  
Zwiebelsauce<sup>d,f,10</sup>  
Langkornreis

### SAMSTAG

16.05.2026

#### Menü 1



480 kcal / 6 KE

**Möhreneintopf<sup>e</sup>**  
mit Kartoffeln und Hühnchen  
Brötchen<sup>d, f, m,10</sup>

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

#### Menü 3



451 kcal / 3,8 KE

**Veganer Kartoffeleintopf<sup>e</sup>**  
mit Karotten, Zucchini, Kohlrabi  
und Blattsellerie  
Brötchen<sup>d, f, m,10</sup>

### SONNTAG

17.05.2026

#### Menü 1



585 kcal / 4,8 KE

**Schweinebraten**  
Braune Sauce<sup>f</sup>  
Salzkartoffeln  
Leipziger Allerlei

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

#### Menü 3



913 kcal / 9,8 KE

**Blumenkohl-Käse-Medaillon<sup>d,f,10</sup>**  
Käserahmsauce<sup>d,f,10,11</sup>  
Schupfnudeln<sup>a,c,f,14</sup>

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

Änderungen vorbehalten