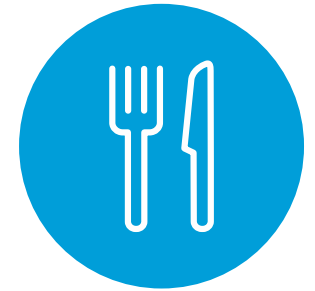


## INFORMATIONEN

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**  
**18.05.2026 –**  
**24.05.2026**  
.....  
KALENDERWOCHE 21



# MITTAGSMENÜ

## 18.05.2026 – 24.05.2026

### MONTAG

18.05.2026

#### Menü 1



650 kcal / 7,5 KE

**Falafelbratling<sup>f</sup>**  
Kräutersauce<sup>c,f</sup>  
Salzkartoffeln  
Rote Beete-Salat<sup>1,2</sup>

#### Menü 3



423 kcal / 7,5 KE

**Gemüsepfanne Provencale<sup>f</sup>**  
Penne Rohrnudeln<sup>f</sup>

#### Dessert Soja Dessert Vanille<sup>c</sup>

100 kcal / 1,5 KE

### DIENSTAG

19.05.2026

#### Menü 1



686 kcal / 8,7 KE

**Paniertes Putenschnitzel<sup>f</sup>**  
Jägersauce<sup>d,f,10</sup>  
Langkornreis  
Karottensalat<sup>2,9,12</sup>

#### Menü 2



527 kcal / 5,5 KE

**Hokfilet „Müllerin“<sup>a,d,f,g,h,10</sup>**  
Zitronensauce<sup>d,f,10</sup>  
Salzkartoffeln  
Karottensalat<sup>2,9,12</sup>

#### Menü 3



503 kcal / 7,5 KE

**Gefüllte Zucchini<sup>a,c,d,f,g,i,e,3,10</sup>**  
Jägersauce<sup>d,f,10</sup>  
Langkornreis

#### Dessert Frisches Obst<sup>4</sup>

70 kcal / 1,5 KE

### MITTWOCH

20.05.2026

#### Menü 1



711 kcal / 4 KE

**Geschmorte Kohlroulade<sup>f</sup>**  
gefüllt mit Schweinehackfleisch  
in Speck-Zwiebel-Sauce<sup>d,f,10</sup>  
Kartoffelpüree<sup>d,3,9,10,14</sup>

#### Menü 2



380 kcal / 4,5 KE

**Gemüse Eintopf mit  
Hühnerfleisch<sup>e,f</sup>**  
Brötchen<sup>d,f,m,10</sup>

#### Menü 3



463 kcal / 7,5 KE

**Vegetarischer  
Kartoffeleintopf<sup>e</sup>**  
Brötchen<sup>d,f,m,10</sup>

#### Dessert Pflaumenkompott<sup>9</sup>

90 kcal / 1,7 KE

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

### DONNERSTAG

21.05.2026

#### Menü 1



616 kcal / 6,0 KE

**Frikadelle Rind<sup>a,e,f,g</sup>**  
Rahmsauce<sup>d,f,10</sup>  
Salzkartoffeln  
Erbsen-Möhren-Gemüse

#### Menü 2



775 kcal / 6,5 KE

**Hähnchenkeule gebraten**  
Geflügelsauce<sup>f,3,9</sup>  
Langkornreis  
Salat der Saison  
Joghurt Dressing<sup>a,d,e,g,10</sup>

#### Menü 3



536 kcal / 6,7 KE

**Auberginen Bolognese**  
Gabelspaghetti<sup>f</sup>  
Hartkäse gerieben<sup>d,1,2,10</sup>  
Salat der Saison  
Joghurt Dressing<sup>a,d,e,g,10</sup>

#### Dessert Frisches Obst<sup>4</sup>

70 kcal / 1,5 KE

### FREITAG

22.05.2026

#### Menü 1



687 kcal / 6,5 KE

**Scholle paniert gebraten<sup>f,h</sup>**  
Zitronenecke  
Kartoffelsalat<sup>1,2</sup>

#### Menü 2



514 kcal / 5,5 KE

**Pastasauce  
„Florentine“<sup>d,f,10</sup>**  
Gabelspaghetti<sup>f</sup>  
Hartkäse gerieben<sup>d,1,2,10</sup>  
Salat der Saison  
Gartenkräuter Dressing<sup>a,d,e,g,10</sup>

#### Menü 3



753 kcal / 6,4 KE

**Bulgur Gemüse Bratlinge<sup>a,d,f,10</sup>**  
Käsesauce<sup>d,f,10,11</sup>  
Salzkartoffeln  
Salat der Saison  
Gartenkräuter Dressing<sup>a,d,e,g,10</sup>

#### Dessert Fruchtjoghurt<sup>d,10</sup>

129 kcal / 1,7 KE

### SAMSTAG

23.05.2026

#### Menü 1



875 kcal / 7,5 KE

**Grüner Erbseneintopf<sup>e,3</sup>**  
mit Rauchfleisch, Kartoffeln und Suppengrün  
Rindswurst<sup>e,g,2,9,11</sup>  
Brötchen<sup>d,f,m,10</sup>

#### Menü 3



519 kcal / 7,5 KE

**Veganer Erbseneintopf<sup>e</sup>**  
mit Kartoffeln, Sellerie, Karotten  
und Lauch  
Brötchen<sup>d,f,m,10</sup>

#### Dessert Frisches Obst<sup>4</sup>

70 kcal / 1,5 KE

### SONNTAG

24.05.2026

#### Menü 1



513 kcal / 7,2 KE

**Hähnchengeschnetzeltes  
„Tobago“<sup>d,f,10</sup>**  
mit Mango, Paprika, Äpfeln und  
Lauch  
Langkornreis

#### Menü 3



726 kcal / 10,5 KE

**Frühlingsrolle mit Gemüse<sup>e,f</sup>**  
Chinasauce süß-sauer<sup>c,f,g,9</sup>  
Langkornreis  
Eisbergsalat  
Joghurt Dressing<sup>a,d,e,g,10</sup>

#### Dessert Pudding mit Sahne<sup>d,1,10</sup>

103 kcal / 1,3 KE

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

Änderungen vorbehalten