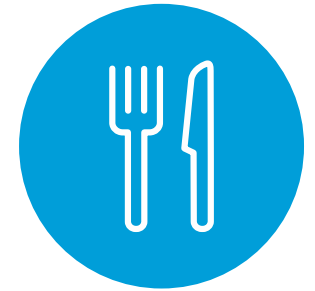


INFORMATIONEN

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
25.05.2026 –
31.05.2026
.....
KALENDERWOCHE 22



MITTAGSMENÜ

25.05.2026 – 31.05.2026

MONTAG

25.05.2026

Menü 1



740 kcal / 11 KE

Indian Coconut Dal ^{b,f}
Langkornreis
Gemüsesalat ^{2,9,12}

Menü 3



622 kcal / 8,5 KE

Folienkartoffeln ¹⁴
Sour Cream ^{d, g,10}
Gemüsesalat ^{2,9,12}

Dessert Soja Dessert Karamell ^c
108 kcal / 1,7 KE

DIENSTAG

26.05.2026

Menü 1



1145 kcal / 9 KE

Chili con Carne ^f
Sour Cream ^{d,10}
Baguette ^f

Menü 2



542 kcal / 5 KE

Seelachs gebraten ^{h,14}
Dillsauce ^{c,d,e,f,g,10}
Salzkartoffeln
Salat der Saison
Joghurt Dressing ^{a, d, e, g,10}

Menü 3



380 kcal / 4 KE

Vegetarische Kohlroulade ^f
Braune Sauce ^f
Kartoffelpüree ^{d, m,3,9,10,14}

Dessert Frisches Obst ⁴
70 kcal / 1,5 KE

MITTWOCH

27.05.2026

Menü 1



740 kcal / 7 KE

Schweineschnitzel paniert ^f
Waldpilzsauce ^{d, f,10}
Salzkartoffeln
Erbsengemüse

Menü 2



740 kcal / 12,5 KE

Milchreis ^{d,10}
mit Kirschrütze
Zucker und Zimt

Menü 3



509 kcal / 5,5 KE

Eintopf ^e
Quer durch den Gemüsegarten
1 Paar Soja-Wiener ^{a, 1}
Brötchen ^{d, f, m,10}

Dessert Birnenkompott ⁹
88 kcal / 1,6 KE

Nachmittags Kuchen ^{a, b, c, d, k, m,11,12}

DONNERSTAG

28.05.2026

Menü 1



635 kcal / 7 KE

Putengeschnetzeltes ^{e,f}
„Asia“
Langkornreis
Frühlingsgemüse ^e

Menü 2



576 kcal / 4 KE

Leberkäse gebraten ^{2,9,11,14}
Bratensauce ^f
Salzkartoffeln
Chinakohlsalat
Gartenkräuter Dressing ^{a,d,e,g,10}

Menü 3



968 kcal / 8 KE

Käsespätzle Pfanne ^{a,d,f,10}
Chinakohlsalat
Gartenkräuter Dressing ^{a,d,e,g,10}

Dessert Frisches Obst ⁴
70 kcal / 1,5 KE

FREITAG

29.05.2026

Menü 1



553 kcal / 5,5 KE

Paella ^{d,h,j,l,1}
mit Garnelen, Hähnchenbrust
Edelfischen und Safran
Gurkensalat ^{2,9,12}

Menü 2



700 kcal / 8 KE

Bolognesesauce ^e
Spaghetti ^f
Hartkäse gerieben ^{d,1,2,10}
Gurkensalat ^{2, 9,12}

Menü 3



729 kcal / 9,5 KE

Gemüseburger Bratling ^{c,f}
Pusztasauce ^{e,f,12}
Langkornreis
Gurkensalat ^{2,9,12}

Dessert Fruchtjoghurt ^{d,10}
129 kcal / 1,7 KE

SAMSTAG

30.05.2026

Menü 1



931 kcal / 7,5 KE

Linseneintopf ^e
mit Rauchfleisch, Kartoffeln und
frischem Gemüse
Mettenden ^{2, 9, e, g}
Brötchen ^{d,f,m,10}

Menü 3



698 kcal / 8 KE

Pikanter „Veggie“ Eintopf ^e
mit Linsen, Sojabohnen,
geräuchertem Tofu
Brötchen ^{d,f,m,10}

Dessert Frisches Obst ⁴
70 kcal / 1,5 KE

SONNTAG

31.05.2026

Menü 1



832 kcal / 8 KE

Budapester Schaschlik Spieß ^{a,c,f,g,2}
aus Hackfleischbällchen vom Schwein
mit Paprika und Bauchspeck
Pusztasauce ^{e,f,12} und Spätzle ^{a,f}
Balkansalat ^{2,9}

Menü 3



566 kcal / 8 KE

Pastasauce „Veggienara“ ^{d,e,f,10}
Spaghetti ^f
Hartkäse gerieben ^{d,1,2,10}
Balkansalat ^{2,9}

Dessert Milchpudding Butterkeks ^{d, f, k,10}
68 kcal / 1 KE

Nachmittags Kuchen ^{a, b, c, d, k, m,11,12}

Änderungen vorbehalten