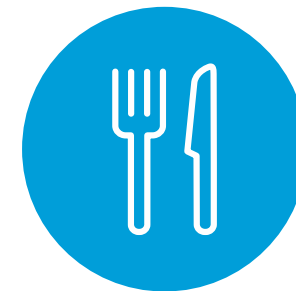


INFORMATIONEN

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
01.06.2026 –
07.06.2026
.....
KALENDERWOCHE 23



MITTAGSMENÜ

01.06.2026 – 07.06.2026

MONTAG

01.06.2026

Menü 1



550 kcal / 7 KE
Perlgraupenrisotto^{f,e}
 mit Gemüse und fruchtiger
 Paprikasauce
 Karottensalat^{2,9,12}

Dessert Obstsalat^{2,9}
 90 kcal / 1,9 KE

Menü 3



547 kcal / 5 KE
Eieromelett^{a,d,11}
 Salzkartoffeln
 Rahmspinat^{d,10}

DIENSTAG

02.06.2026

Menü 1



717 kcal / 7,4 KE
Bifteki^{a,d,10}
 Zwiebelsauce^f
 Tomatenreis
 Krautsalat⁹

Dessert Frisches Obst⁴
 70 kcal / 1,5 KE

Menü 2



474 kcal / 5 KE
Kabeljau gebraten^{f,h}
 Fischvelouté^{d,e,f,10}
 Salzkartoffeln
 Schrebergartengemüse^e

Menü 3



396 kcal / 6,4 KE
Gemüsepfanne Mexico^e
 mit Brechbohnen, Mais, Erbsen,
 Kidneybohnen, Karotten, Sellerie,
 roter und Grüner Paprika
 Bunte Getreidemischung^f

MITTWOCH

03.06.2026

Menü 1



550 kcal / 5 KE
Bratwurst^{g,2,11,14}
 Braune Sauce^f
 Kartoffelpüree^{d,m,3,9,10,14}
 Sauerkraut

Dessert Milchpudding^{d,1,10}
 111 kcal / 1,9 KE

Menü 2



592 kcal / 8 KE
Graupeneintopf^{e,f}
 mit Hähnchen, Karotten,
 Steckrüben und Blumenkohl
 Brötchen^{d,f,m,10}

Menü 3



307 kcal / 4,9 KE
Eintopf^e
Quer durch den Gemüsegarten
 Brötchen^{d,f,m,10}

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

DONNERSTAG

04.06.2026

Menü 1



614 kcal / 6,5 KE
Paniertes Putenschnitzel^f
 Rahmsauce^{d,f,10}
 Salzkartoffeln
 Bohnensalat^{2,12}

Dessert Frisches Obst⁴
 70 kcal / 1,5 KE

Menü 3



593 kcal / 9 KE
Waldpilzsauce^{d,f,10}
 mit Butterpilzen, Egerlingen,
 Austernpilzen und
 Stockschwämmchen
 Schupfnudeln gebraten^{a,c,f,14}
 Bohnensalat^{2,12}

FREITAG

05.06.2026

Menü 1



798 kcal / 3,5 KE
Sahne-Heringshappen
„Hausfrauenart“^{a,d,g,h,9,10,12}
 mit Zwiebeln und Äpfeln
 Salzkartoffeln

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

Menü 2



559 kcal / 7 KE
Geschntzelte
Putenbrust^{d,e,f,10}
 in Curry-Gemüse-Sauce
 Langkornreis

Menü 3



677 kcal / 8 KE
Bulgur Gemüse Bratling^{a,d,f,10}
 Zwiebelsauce^f
 Salzkartoffeln
 Sommergemüse^e

SAMSTAG

06.06.2026

Menü 1



711 kcal / 7,5 KE
Kartoffeleintopf^e
 mit Karotten, Poree, Kohlrabi
 und Blattsellerie
 Mettenden^{e,g,2,9}
 Brötchen^{d,f,m,10}

Dessert Frisches Obst⁴
 70 kcal / 1,5 KE

Menü 3



400 kcal / 5 KE
Bunter Gemüseeintopf^e
 Brötchen^{d,f,m,10}

SONNTAG

07.06.2026

Menü 1



474 kcal / 5 KE
Gefüllte Rinderroulade^{g,2,9,11}
 mit Putenbacon
 Bratensauce^f
 Salzkartoffeln
 Erbsen-Möhren-Gemüse

Dessert Wackelpudding^{1,d,10}
 81 kcal / 1,7 KE

Menü 3



616 kcal / 7 KE
Spätzle-Gemüse-Pfanne^{a,d,e,f}
 mit Spätzle, Gemüse und Pilzen
 Paprikarahmsauce^{d,f,10}

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

Änderungen vorbehalten