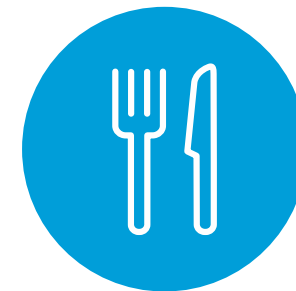


## INFORMATIONEN

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**  
**08.06.2026 –**  
**14.06.2026**  
.....  
KALENDERWOCHE 24



# MITTAGSMENÜ

## 08.06.2026 – 14.06.2026

### MONTAG

08.06.2026

#### 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,10</sup>**  
Braune Soße<sup>f</sup>  
Dampfkartoffeln  
Brokkoligemüse

### DIENSTAG

09.06.2026

#### Menü 1

637 kcal / 6,5 KE  
**Boeuf "Stroganoff"<sup>a,d,f,12</sup>**  
mit Champignons, Zwiebeln und Gurken  
Hörnchennudeln<sup>f</sup>  
Salat der Saison  
Gartenkräuter Dressing<sup>d,e,g,10</sup>

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

#### Menü 2

444,15 kcal / 4,58 KE  
**Gedünstetes Pangasiusfilet<sup>h,9</sup>**  
Senfsauce<sup>d,f,10</sup>  
Salzkartoffeln  
Steckrüben-Karotten-Gemüse

#### Menü 3

599 kcal / 4,8 KE  
**Vegetarische Bratwurst<sup>a,f</sup>**  
Salzkartoffeln  
Rahmspinat<sup>d,10</sup>

### MITTWOCH

10.06.2026

#### Menü 1

728 kcal / 6,0 KE  
**Schweinegyrospfanne<sup>d,f,g,10,14</sup>**  
und Zwiebeln  
Tsatsiki<sup>d,10</sup>  
Langkornreis  
Krautsalat<sup>9,12</sup>

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

#### Menü 2

1053 kcal / 13 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

11.06.2026

#### Menü 1

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

#### 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

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

### FREITAG

12.06.2026

#### 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>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>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>d,e,g,10</sup>

### SAMSTAG

13.06.2026

#### Menü 1

588 kcal / 5,1 KE  
**Pichelsteiner**  
**Gemüse Eintopf<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

14.06.2026

#### 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