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.

vitos: Service

MITTAGSMENÜ 16.02.2026 – 22.02.2026

KALENDERWOCHE 08

Ein Unternehmen des LWVHessen

MITTAGSMENÜ 16.02.2026 – 22.02.2026

MONTAG 16.02.2026

Menü 1 VEGAN
550 kcal / 7 KE
Perlgraupenrisotto [e,f]
mit Gemüse und fruchtiger Paprikasauce
Karottensalat [2,9,12]

Menü 3
547 kcal / 5 KE
Eieromelett [a, d,10,11]
Salzkartoffeln
Rahmspinat [d,10]

Dessert Obstsalat [2,9]
90 kcal / 1,9 KE

DIENSTAG 17.02.2026

Menü 1
717 kcal / 7,5 KE
Bifteki [a, d,10]
Zwiebelsauce [f]
Tomatenreis
Krautsalat [9,12]

Menü 2
474 kcal / 5 KE
Kabeljau gebraten [f, h]
Fischvelouté [d,e,f,10]
Salzkartoffeln
Schrebergartengemüse [e]

Menü 3
396,00 kcal / 6,5 KE
Gemüsepfanne Mexico [e]
mit Brechbohnen, Mais, Erbsen, Kidneybohnen, Karotten, Sellerie, roter und Grüner Paprika
Bunte Getreidemischung [f]

Dessert Frisches Obst [4]
70 kcal / 1,5 KE

MITTWOCH 18.02.2026

Menü 1
550 kcal / 3 KE
Bratwurst [g,2,11,14]
Braune Sauce [f]
Kartoffelpüree [d, m,3,9,10,14]
Sauerkraut

Menü 2
5912 kcal / 8 KE
Graupeneintopf [e,f]
mit Hühnchen, Karotten, Steckrüben und Blumenkohl
Brötchen [d,f,m,10]

Menü 3
308 kcal / 5 KE
Eintopf [e]
Quer durch den Gemüsegarten
Brötchen [d, f, m,10]

Dessert Milchpudding [d,1,10]
111 kcal / 1,9 KE

Nachmittags Kuchen [a, b, c, d, k, m,11,12]

DONNERSTAG 19.02.2026

Menü 1
614 kcal / 6,5 KE
Paniertes Putenschnitzel [f]
Rahmsauce [d,f,10]
Salzkartoffeln
Bohnensalat [2,12]

Menü 2
443 kcal / 4 KE
Kasslerlachs [2, 9, 11]
Bratensauce [f]
Salzkartoffeln
Brokkoli

Menü 3
593kcal / 9 KE
Waldpilzsauce [d,f,10]
mit Butterpilzen, Egerlingen, Austernpilzen und Stockschwämmchen
Schupfnudeln gebraten [a,c,f,14]
Bohnensalat [2,12]

Dessert Frisches Obst [4]
70 kcal / 1,5 KE

FREITAG 20.02.2026

Menü 1
798 kcal / 3,5 KE
Sahne-Heringshappen „Hausfrauenart“ [a,d,g,h,9,10,12]
mit Zwiebeln und Äpfeln
Salzkartoffeln

Menü 2
559kcal / 7 KE
Geschnetzelte 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]

Dessert Fruchtjoghurt [d,10]
129 kcal / 1,7 KE

SAMSTAG 21.02.2026

Menü 1
577 kcal / 4,6 KE
Ungarische Gulaschsuppe [f]
pikant gewürzt, mit roten Paprikawürfeln
Rindfleisch und Kartoffeln
Brötchen [d, f, m,10]

Menü 3 VEGAN
400 kcal / 5 KE
Bunter Kartoffeleintopf [e]
mit Karotten, Poree, Kohlrabi und Blattsellerie
Brötchen [d, f, m,10]

Dessert Frisches Obst [4]
70 kcal / 1,5 KE

SONNTAG 22.02.2026

Menü 1
478 kcal / 5 KE
Gefüllte Rinderroulade [g,2,9,11]
mit Putenbacon
Bratensauce [f]
Salzkartoffeln
Apfelrotkohl [12]

Menü 3
616 kcal / 7 KE
Spätzle-Gemüse-Pfanne [a, d, e, f]
mit Spätzle, Gemüse und Pilzen
Paprikarahmsauce [d,f,10]

Dessert Wackelpudding [d,1,10]
81 kcal / 1,7 KE

Nachmittags Kuchen [a, b, c, d, k, m,11,12]

Änderungen vorbehalten