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!

vitos Service

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

MITTAGSMENÜ 07.09.2026 – 13.09.2026

KALENDERWOCHE 37

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.

Ein Unternehmen des LWVHessen

MITTAGSMENÜ 07.09.2026 – 13.09.2026

MONTAG 07.09.2026

Menü 1 VEGAN
740 kcal / 11 KE

Indian Coconut Dal [b,f]
Langkornreis
Gemüsesalat [2,9]

Menü 3
620 kcal / 9 KE

Ofenkartoffeln
Sour Cream [d, 10]
Gemüsesalat [2,9]

Dessert Soja Dessert Karamell [d]
108 kcal / 1,7 KE

DIENSTAG 08.09.2026

Menü 1
847 kcal / 5,3 KE

Chili con Carne [f]
Sour Cream [d,10]
Baguette [f]

Menü 2
542 kcal / 5 KE

Seelachs gebraten [f,h]
Dillsauce [d, f,10]
Salzkartoffeln
Salat der Saison
Joghurt Dressing [d, e, g, 10]

Menü 3
828 kcal / 5,8 KE

Vegetarische Kohlroulade [a, f]
Braune Sauce [f]
Kartoffelpüree [d, m,3,9,14]

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

MITTWOCH 09.09.2026

Menü 1
740 kcal / 6,9 KE

Schweineschnitzel paniert [f]
Waldpilzsauce [d, f, 10]
Salzkartoffeln
Erbsengemüse

Menü 2
740 kcal / 13 KE

Milchreis [d,10]
mit Kirschgrütze
Zucker und Zimt

Menü 3
508,17 kcal / 5,41 KE

Eintopf [e]
Quer durch den Gemüsegarten
1 Paar Soja-Wiener [a, 1]
Brötchen [d, f, m,10]

Dessert Birnenkompott
88 kcal / 1,6 KE

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

DONNERSTAG 10.09.2026

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 [d, e, g,10]

Menü 3
968 kcal / 8 KE

Käsespätzle Pfanne [a, d, f,10]
Chinakohlsalat
Gartenkräuter Dressing [d, e, g,10]

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

FREITAG 11.09.2026

Menü 1
553 kcal / 5,2 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]
Salzkartoffeln
Gurkensalat [2,9,12]

Dessert Berliner [a, d, f,10]
278 kcal / 3 KE

SAMSTAG 12.09.2026

Menü 1
937 kcal / 4,7 KE

Rindswurst [e, g,2,9,11]
Nudelsalat ´Prinzess´ [f, g,2]

Menü 3 VEGAN
640 kcal / 7 KE

Veganes Chili [c,f]
Langkornreis

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

SONNTAG 13.09.2026

Menü 1
605 kcal / 5,5 KE

Budapester Schaschlik Spieß [a,f,2]
aus Hackfleischbällchen vom Schwein
mit Paprika und Bauchspeck
Pusztasauce [e,f,12] und Spätzle [a,c,f]
Balkansalat [2,9]

Menü 3
566 kcal / 8 KE

Pastasauce „Veggienara“ [d, e,f,10]
Spaghetti [f]
Hartkäse gerieben (enthält tierisches Lab) [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