













Tel.: 0800 84 83 722


Fax: 0800 74 70 647

vitesca

FÜR KIDS

KW 37 Kids 09.09.2024 - 15.09.2024

	M 1	M 2	M 3	M 4 BIO DE-ÖKO-039	M 5
Mo	PENNE** Käse-Spinat-Sauce (mit Gouda) Gurkensalat in Joghurdressing	 2 GEFLÜGEL- BRATWÜRSTCHEN* Blumenkohl in holländischer Sauce (helle Sahnesauce) Salzkartoffeln	3 FISCHSTÄBCHEN* (paniertes Seelachsfilet) Remouladensauce  Pommes frites Gurkensalat in Joghurdressing	KAISER- SCHMARRN** mit Apfelmus	3 VEGGIE- NUGGETS** (auf Reibasis, paniert) Blumenkohl in holländischer Sauce Salzkartoffeln
	A Fruchtjoghurt-Becher	B frisches Obst	 C Quarkspeise lose	Bio Tagesdessert lose	A / B / C
Di	GEMÜSESUPPE** (u.a. mit Möhren, Kohlrabi, Erbsen, Sellerie und Lauch) mit Kartoffeln zubereitet Brötchen	HÄHNCHEN- FRISCHKÄSE- PFANNE* mit Paprika Reis	 RAHM- CHAMPIGNONS** Kartoffelpüree aus frischen Kartoffeln Eisbergsalat mit Essig-Öl-Dressing	SPAGHETTI* Bolognese-Sauce (Rindfleisch) frischer Möhren- Krautsalat	VEGGIE- FRISCHKÄSE- PFANNE** (auf Pilzeiweiß-Basis) mit Paprika Reis
	A Puddingbecher	 B frisches Obst	C hausgemachter Schokokuchen	Bio Tagesdessert	A / B / C
Mi	EIER- PFANNKUCHEN** mit Schokoladensauce	SPINAT- KARTOFFEL- AUFLAUF** mit Käse überbacken	SPAGHETTI* Milanese Sauce mit Erbsen und Geflügelschinkenwürfeln fein geraspelter Möhren-Krautsalat	MÖHRENEINTOPF** mit Kartoffeln zubereitet Sonnenblumenkerne	 SPAGHETTI** Veggie- Milanese Sauce (Tomatensauce mit Erbsen und Champignons) Möhren-Krautsalat
	A Wassereis zum Einfrieren	 B frisches Obst	C Gemüsecremesuppe (Vorsuppe)	Bio Tagesdessert lose	A / B / C
Do	Mediterranes GEMÜSE-RAGOUT** (mit gelben Zucchini und bunter Paprika) Serpentini (Nudeln in Röhrenform)	CHILI CON CARNE* (Rindfleisch) Mais Reis	 2 KARTOFFEL- TASCHEN** mit Frischkäsefüllung Pfannengemüse (u.a. Erbsen, Möhren, Paprika) Dip mit saurer Sahne	NUDEL- BROKKOLI- AUFLAUF** mit Käse überbacken	CHILI SIN CARNE** (auf Sonnenblumenbasis) Mais Reis
	A Gebäck oder Riegel	B Melone im Ganzen	 C Schokopudding lose	Bio Tagesdessert	A / B / C
Fr	2 MINI- REIBEKUCHEN** Erbsen- Möhrengemüse Paprikadip mit Quark	 LACHSSTÜCKE* in Soja-Gemüsesauce Asia-Vollkornnudeln mit Gemüse (u.a. mit Möhren, Paprika, Mais) 	HÜHNER- SUPPENTOPF* mit Gemüse und Hühnerfleisch Brötchen	FARFALLE** (Nudeln in Schleifenform) mit Tomaten- Rucola-Sauce Eisbergsalat mit ital. Dressing	SUPPENTOPF** mit Gemüse und Veggie-Filet- Stücken (auf Pilzeiweißbasis) Brötchen
	A Einzeldessert	 B frisches Obst	C Milchreis lose	Bio Tagesdessert lose	A / B / C

 Die Angebote mit dem DGE-Logo entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

M6 ROHKOST** Do. und Fr. erhältlich:
verschiedene Rohkost-Sticks mit einem leckeren Dip

	M 1	M 2	M 3	M 4 BIO	M 5	Rohkost
Mo	Dessert A, B oder C	Dessert A, B oder C	Dessert A, B oder C	Dessert A, B oder C	Dessert A, B oder C	_____
Di						_____
Mi						_____
Do						
Fr						

Bestellschein KW 37 Mindestbestellung pro Menülinie M1-M5: 4 Menüs, Erhöhungsschritt: 2 Menüs

Namen: Adresse:

KW 37 09.09.2024 - 15.09.2024 **KW 38** 16.09.2024 - 22.09.2024

M 9

Mo NUDELN**
(glutenfrei)
Paprikasauce

Di GEMÜSESUPPE**
(Möhren, Kohlrabi, Erbsen,
Staudensellerie, Lauch)
mit Kartoffeln zubereitet

Mi NUDELN**
(glutenfrei)
Veggie-Milanese Sauce
(Tomatensauce mit Erbsen
und Champignons)
Möhren-Krautsalat

Do CHILI SIN CARNE**
(Sonnenblumen-Basis)
Mais
Reis

Fr 3 RÖST-ECKEN**
Erbsen-Möhrengemüse
Paprikadip mit Sojajoghurt

M 9

Mo RÖSTKARTOFFELN**
frisches Möhrengemüse
Kräuterdip mit Sojajoghurt

Di Grüne ERBSENSUPPE**
mit Wurzelgemüse und
Kartoffeln

Mi NUDELN**
fruchtige Tomatensauce
Krautsalat

Do SÜßER REIS**
(mit Sojadrink)
dazu
Kirschen

Fr 6 vegetarische
HACKBÄLLCHEN**
(Sojabasis)
mit Tomatenreis
Sojajoghurtdip mit Petersilie

A 1

Mo
Di
Mi
Do
Fr

A 1

Mo
Di
Mi
Do
Fr

Bestellschein

Bestellschein

*Gerichte ohne Schweinefleisch

**vegetarische Gerichte

1 Bei diesen Menüs können wir Spuren von Allergenen nicht ausschließen.

Ohne den rezeptorischen Zusatz von:

- Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse (Dinkel, Gerste, Hafer, Kamut, Roggen, Weizen)
- Eier und Eierzeugnisse
- Milch und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)
- Schalenfrüchte daraus hergestellte Erzeugnisse (Haselnüsse, Cashewnüsse, Macadamia, Mandeln, Paranüsse, Pecannüsse, Pistazien, Walnüsse)
- Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse