











Tel.: 0800 84 83 722

Fax: 0800 74 70 647

vitesca

FÜR KIDS

KW 38 Kids 16.09.2024 - 22.09.2024

	M 1	M 2	M 3	M 4 BIO DE-ÖKO-039	M 5
Mo	 KARTOFFEL-GRATIN** frisches Möhrengemüse Kräuterdip mit Quark	GEFLÜGEL-BOCKWÜRSTCHEN* Sauerkraut Kartoffelpüree aus frischen Kartoffeln	Rheinischer SAUERBRATEN-GULASCH* (Rindfleisch) Nudeln Apfelmus	Vegetarische LINSENSUPPE** mit Kartoffeln zubereitet Brötchen	VEGGIE-GULASCH** nach Sauerbraten Art (auf Pilzeiweißbasis) Nudeln Apfelmus
	A Fruchtjoghurt-Becher	B frisches Obst	 C Naturjoghurt lose	Bio Tagesdessert lose	A / B / C
Di	 Grüne ERBSENSUPPE** mit Wurzelgemüse (u.a. mit Möhren, Porree u. Sellerie) und Kartoffeln Brötchen	HÄHNCHEN-GESCHNETZELTES* in süß-saurer Sauce Brokkoli Reis	TORTELLINI-AUFLAUF (Gemüse- und Schweinefleischfüllung) in Tomatensauce mit Käse überbacken	2 RÖSTI-ECKEN** Rahmspinat Kräuterdip mit Quark	NUDEL-BROKKOLI-AUFLAUF** mit Käse überbacken
	A Wackelpudding-Becher	 B frisches Obst	C Kirschjoghurt lose	Bio Tagesdessert	A / B / C
Mi	GEMÜSE-FRIKADELLE** Kohlrabi- Karottengemüse Kartoffelpüree aus frischen Kartoffeln	SPIRELLI** Sahne-Pesto Genovese mit Spinat fein geraspelter Krautsalat	 HÄHNCHENGYROS* Zaziki Vollkorn-Djuwetschreis (Tomaten-Gemüse-Reis) fein geraspelter Krautsalat	3 GEFLÜGEL-HACKBÄLLCHEN* in Tomatensauce grüne Bohnen Salzkartoffeln	SOJA-GYROS** Zaziki, Vollkorn-Djuwetschreis fein geraspelter Krautsalat
	A Einzeldessert	 B frisches Obst	C 2 Mini-Donuts	Bio Tagesdessert lose	A / B / C
Do	 SPAGHETTI** Veggie-Bolognese-Sauce (auf Sonnenblumenbasis) Gurkensalat in Essig-Öl-Dressing	4 RINDERHACK-FLEISCH-BÄLLCHEN* in Preiselbeersauce Apfel-Rotkohl Salzkartoffeln	MILCHREIS** mit Kirschen	GEMÜSETELLER** Schnittlauch-Sahne-Sauce Kartoffelpüree aus frischen Kartoffeln	4 VEGGIE-HACKBÄLLCHEN** (auf Sojabasis) in Preiselbeersauce Apfel-Rotkohl Salzkartoffeln
	A Einzeldessert	 B frisches Obst	C Tomatensuppe (Vorsuppe)	Bio Tagesdessert	A / B / C
Fr	2 ROTE-BETE-STICKS** mit Tomatenreis Joghurdip mit Petersilie	 SEELACHSSTÜCKE* in Curry-Paprikasauce Erbsen, Reis	SCHOTTISCHE BAUERNSUPPE* (mit Wurzelgemüse, Kartoffeln und Graupen) Mini-Geflügel-Hackbällchen Brötchen	PENNE** mit Tomatensauce Eisbergsalat mit Cocktaildressing	SCHOTTISCHE BAUERNSUPPE** (mit Wurzelgemüse, Kartoffeln und Graupen) Brötchen
	A Einzeldessert	B frisches Obst	 C Milchpudding Butterkeks lose	Bio Tagesdessert lose	A / B / C

Unsere Zusatzstoff- und Allergenkezeichnung finden Sie im interaktiven Speiseplan auf www.vitesca.de. Dort können Sie sich Ihr ausgewähltes Menü ganz einfach ausdrucken!

* = Gerichte ohne Schwein
** = vegetarische Gerichte

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 38

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	

Bestellschein

A 1

Mo	
Di	
Mi	
Do	
Fr	

Bestellschein

*Gerichte ohne Schweinefleisch

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

**vegetarische Gerichte

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