











Tel.: 0800 84 83 722

Fax: 0800 74 70 647

# vitesca

## FÜR KIDS

KW 50 Kids 09.12.2024 - 15.12.2024

	M 1	M 2	M 3	M 4 BIO DE-ÖKO-039	M 5
Mo	<b>GNOCCHI**</b> Lauch-Käse-Sauce Eisbergsalat mit Joghurdressing	<b>BLUMENKOHL- KARTOFFEL- AUFLAUF**</b> mit Käse überbacken	 <b>HÄHNCHEN- SCHNITZEL*</b> (paniert) Kohlrabi in Rahm Salzkartoffeln	<b>SPAGHETTI*</b> Bolognesesauce (Rindfleisch) blanchierter Möhrensalat	<b>VEGGIE- SCHNITZEL**</b> (paniert, Pilzeiweißbasis) Kohlrabi in Rahm Salzkartoffeln
	A Einzeldessert	B frisches Obst	 C Naturjoghurt lose	Bio Tagesdessert lose	A / B / C
Di	 <b>BULGUR- BRATLING**</b> (mit Tomate-Mozzarella-Füllung) buntes Gemüse (u.a. Bohnen, Erbsen, Paprika) Kräuterdip mit Quark	<b>2 KÖNIGSBERGER KLOPSE*</b> (Rindfleisch) in Kapernsauce Rote Bete Salzkartoffeln	<b>MILCHREIS**</b> mit Pfirsichspalten	<b>LINSENGEMÜSE**</b> mit Paprika, Zucchini und Tomate Spätzle	<b>2 VEGETARISCHE KLOPSE**</b> (auf Pilzeiweißbasis) in Kapernsauce Rote Bete Salzkartoffeln
	A Einzeldessert	 B frisches Obst	C Hühnerbrühe m. Gem. (Vorsuppe)	Bio Tagesdessert	A / B / C
Mi	 <b>SALZ- KARTOFFELN**</b> Kräuterdip mit Quark gemischter Blattsalat mit italienischem Dressing	<b>4 RINDFLEISCH- BÄLLCHEN*</b> in Curry-Tomaten-Sauce Pommes frites Krautsalat	<b>Ungarisches RINDERGULASCH*</b> (Zwiebel-Tomaten-Sauce) Nudeln Apfelmus	<b>MINISTRONE**</b> italienische Gemüsesuppe Brötchen	<b>4 SOJA- BÄLLCHEN**</b> in Curry-Tomaten- Sauce Pommes frites Krautsalat
	A Fruchtjoghurt-Becher	 B frisches Obst	C Möhre im Ganzen	Bio Tagesdessert lose	A / B / C
Do	 <b>Serbische BOHNENSUPPE**</b> (u.a. mit Bohnen, Paprika, Möhren) mit Kartoffeln zubereitet Brötchen	<b>HÄHNCHEN- GESCHNETZELTES*</b> Curry-Früchte-Sauce Erbsen Vollkornreis	<b>SPIRELLI**</b> Florentiner Sauce (Käse-Sahne-Sauce mit Spinat) Möhrensalat	<b>KARTOFFEL- GRATIN**</b> Pfannengemüse Kräuterdip mit Joghurt	<b>3 VEGGIE- NUGGETS**</b> (auf Reisbasis) Curry-Früchte-Sauce Erbsen Vollkornreis
	A Wackelpudding-Becher	 B frisches Obst	C Mandarinstücke lose	Bio Tagesdessert	A / B / C
Fr	<b>4 MINI-REIBE- KUCHEN**</b> mit Apfelmus	 <b>FISCHCURRY*</b> (mit Seelachs) mit Lauch und Apfelstreifen Reis	<b>Italienische TOMATENSUPPE*</b> mit Tomatenstücken und Hähnchenwürfeln Brötchen	<b>GEFÜLLTE PASTA**</b> (vegetarische Füllung) Käsesauce Eisbergsalat mit Cocktaildressing	<b>Italienische TOMATENSUPPE**</b> mit Tomatenstücken und Reiseinlage Brötchen
	A Einzeldessert	B frisches Obst	 C Schokopudding lose	Bio Tagesdessert lose	A / B / C

Unsere Zusatzstoff- und Allergenkezeichnung finden Sie im interaktiven Speiseplan auf [www.vitesca.de](http://www.vitesca.de). Dort können Sie sich Ihr ausgewähltes Menü ganz einfach ausdrucken!

\* = Gerichte ohne Schwein  
\*\* = vegetarische Gerichte

**M6 Rohkost entfällt dauerhaft**

	M 1	M 2	M 3	M 4 BIO	M 5	Rohkost
	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	
Mo						_____
Di						_____
Mi						_____
Do						_____
Fr						_____

Bestellschein

KW 50

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

Namen:

Adresse:

**KW 49** 02.12.2024 - 08.12.2024 **KW 50** 09.12.2024 - 15.12.2024

M 9

Mo	<p><b>NUDELN**</b> (glutenfrei) Soja-Bolognese-Sauce</p>
Di	<p><b>RÖSTKARTOFFELN**</b> Möhrengemüse Dip mit Kräutern (Sojabasis)</p>
Mi	<p><b>SPIRALNUDELN**</b> (glutenfrei) mit Linsengemüse</p>
Do	<p>Frischer <b>MÖHREINTOPF**</b> mit Kartoffeln</p>
Fr	<p>Mediterrane <b>VOLLKORN- REISPFANNE**</b></p>

M 9

Mo	<p>6 vegetarische <b>HACKBÄLLCHEN**</b> (Sojabasis) Kohlrabigemüse in Sauce Kartoffelpüree</p>
Di	<p><b>SÜßER REIS**</b> (mit Sojadrink) dazu Pfirsichspalten</p>
Mi	<p><b>SALZKARTOFFELN**</b> Kräuterdip (auf Sojabasis) gemischter Blattsalat mit italienischem Dressing</p>
Do	<p>Serbische <b>BOHNENSUPPE**</b> (u.a. Bohnen, Paprika, Möhren) mit Kartoffeln zubereitet</p>
Fr	<p><b>RATATOUILLE**</b> (mit Tomate, Zucchini und Paprika) Kartoffelwedges Zaziki-Dip (auf Sojabasis)</p>

A 1

Mo	
Di	
Mi	
Do	
Fr	

Bestellschein

A 1

Mo	
Di	
Mi	
Do	
Fr	

Bestellschein

\*Gerichte ohne Schweinefleisch

\*\*vegetarische Gerichte

<sub>1</sub> 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 Eiererzeugnisse
- Milch und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)
- Schalenfrüchte daraus hergestellte Erzeugnisse (Haselnüsse, Cashewnüsse, Macadamia, Mandeln, Paranüsse, Pecannüsse, Pistazien, Walnüsse)
- Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse