

KW 7 Kids 09.02.2026 - 15.02.2026

M 1

M 2

M 3



M 4 BIO DE-ÖKO-039

M 5

Mo

**EIER-
PFANNKUCHEN****
mit Vanillesauce

**ORIENTALISCHE
HACKFLEISCHPFANNE***
(Rindfleisch)
mit Paprika, Bulgur
Joghurdip mit Petersilie

VOLLKORN-SPAGHETTI*
Carbonarasauce
(Käse-Sahnesauce
mit Geflügelschinkenwürfeln)
Eisbergsalat mit Sauerrahmdressing

**KOHLRABI-MÖHREN-
EINTOPF****
mit Kartoffeln zubereitet

**ORIENTALISCHE
VEGGIE-PFANNE****
(Sonnenblumenbasis)
mit Paprika, Bulgur
Joghurdip mit Petersilie

A Einzeldessert



B frisches Obst

C Rinderbrühe (Vorsuppe)

Bio Tagesdessert lose

A / B / C

Di

KÄSESPÄTZLE**
Röstzwiebeln
Chinakohlsalat mit Mandarinen

RINDFLEISCH-FRIKADELLE*
Blumenkohl in Rahm
Salzkartoffeln

SESAMKARTOFFELN**
Pfannengemüse
(u.a. mit Bohnen, Paprika, Erbsen)
Kräuterdip mit Quark

**NUDEL-
TOMATEN-
AUFLAUF****
mit Käse überbacken

**SOJA-
FRIKADELLE****
Blumenkohl in Rahm
Salzkartoffeln

A Gebäck o. Riegel

B Melone im Ganzen



C Naturjoghurt lose

Bio Tagesdessert

A / B / C

Mi

BULGURBRATLING**
(Tomate-Mozzarella-Füllung)
Gemüsereis
Zaziki

CANNELLONI CARNE*
(Rindfleischfüllung)
in Tomatensauce
mit Käse überbacken

BUNTE SPIRELLI*
Sahnesauce mit Lachswürfeln
gemischter Blattsalat
mit Joghurdressing

MILCHREIS**
mit Apfelmus

BUNTE SPIRELLI**
Käse-Sahnesauce mit Erbsen
gemischter Blattsalat
mit Joghurdressing

A Fruchtjoghurt-Becher



B frisches Obst

C Gurke im Ganzen

Bio Tagesdessert lose

A / B / C

Do

MINISTRONE**
italienische Gemüsesuppe
(u.a. mit Möhren, Zucchini, Paprika)
3 Mini-Brötchen

HÜHNERFRIKASSEE*
Erbsen
Reis

FARFALLE**
Lauch-Käse-Sauce
(Gouda)
Eisbergsalat mit
italienischem Dressing

4 RINDFLEISCH-BÄLLCHEN*
in Rahmsauce
Apfel-Rotkohl
Salzkartoffeln

VEGGIE-FRIKASSEE**
(Pilzeiweiß- und Erbsenproteinbasis)
Erbsen
Reis

A Pudding-Becher



B frisches Obst

C Mandarinstücke lose

Bio Tagesdessert lose

A / B / C

Fr

LINSENGEMÜSE**
(Tomate, Zucchini, Paprika)
mit Spätzle

**Paniertes
SEELACHSFILET***
Rahmspinat
Kartoffelpüree aus frischen Kartoffeln

KARTOFFELSUPPE*
mit Wurzelgemüse und
Mini-Geflügel-Hackbällchen
Brötchen

FARFALLE**
Schnittlauch-Sahne-Sauce
Eisbergsalat mit
Joghurdressing

**Vegetarische
KARTOFFELSUPPE****
mit Wurzelgemüse
Brötchen

A Einzeldessert

B frisches Obst



C Milchpudding Butterkeks 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.

KW 8 Kids 16.02.2026 - 22.02.2026

M 1

M 2

M 3



M 4 BIO DE-ÖKO-039

M 5

Mo

 2 MINI-KARTOFFEL-RÖSTI** Ratatouille (mit Tomaten, Zucchini u. Paprika) Dip mit saurer Sahne	VEGGIE-SCHNITZEL** Art Cordon bleu (paniert, Sojabasis) Kohlrabi in Rahm Salzkartoffeln	PUTEN- GESCHNETZELTES* in Rahmsauce Apfel-Rotkohl Salzkartoffeln	PENNE* Bolognese-Sauce (Rindfleisch) blanchierter Möhrensalat	VEGGIE-GESCHNETZELTES** (Pilz- und Erbsenproteinbasis) in Rahmsauce Apfel-Rotkohl Salzkartoffeln
A Pudding-Becher	B frisches Obst	 C Naturjoghurt lose	Bio Tagesdessert	A / B / C

Di

 VOLLKORN-PENNE** Champignonsauce Farmersalat (Weißkohl-Möhrensalat mit Mayo)	CHICKEN HAWAII* (Hähnchenstücke in Knusperpanade) überbacken mit Ananas und Käse Reis, Currydip Farmersalat	GRIEBREI** mit Apfelkompott	3 TAGESGEMÜSE** (Blumenkohl, Brokkoli, Möhren) Sesamkartoffeln Kräuterdip mit Joghurt	3 VEGGIE-NUGGETS** (paniert, Sojabasis) Reis Currydip Farmersalat
A Gebäck o. Riegel	 B frisches Obst	C Tomatensuppe (Vorsuppe)	Bio Tagesdessert lose	A / B / C

Mi

 GEFÜLLTE PASTA** (Spinat-Füllung) Zucchini-Sauce Farmersalat	CHOP SUEY* asiatisches Gericht mit Gemüse (u.a. Champignons, Bambussprossen, Mungobohnenkeime) Hühnerfleisch und Asia-Vollkornnudeln	2 PUTEN MEDAILLONS* mit Paprikasauce Erbsen-Möhren-Gemüse Reis	Vegetarische ERBSENSUPPE** mit Wurzelgemüse und Kartoffeln Brötchen	SOJA-FRIKADELLE** mit Paprikasauce Erbsen-Möhren-Gemüse Reis
A Fruchtjoghurt-Becher	 B frisches Obst	C Möhre im Ganzen	Bio Tagesdessert lose	A / B / C

Do

 ORIENTALISCHE LINSENSUPPE** mit gelben Linsen, Kartoffeln und Minze Brötchen	HÄHNCHEN-GESCHNETZELTES* Marengo Art (mit Tomaten und Champignons) Brokkoli Reis	BUNTE SPIRELLI** Tomaten-Rucola-Sauce Möhren-Kraut-Salat	RÜHREI** Rahmspinat Kartoffelpüree aus frischen Kartoffeln	VEGGIE-GESCHNETZELTES** (Pilz- u. Erbsenproteinbasis) Marengo Art (mit Tomaten und Champignons) Brokkoli Reis
A Einzeldessert	B frisches Obst	 C Vanillepudding lose	Bio Tagesdessert lose	A / B / C

Fr

8 MINI-FALAFEL-BÄLLCHEN** (aus Kichererbsen) hausgemachter Bulgursalat Paprikadip mit Quark	 SEELACHSSTÜCKE* in Dillsauce Salzkartoffeln Gurkensalat in Essig-Öl-Dressing	KARTOFFEL- LAUCH-EINTOPF* mit 4 Mini-Rindfleisch-Bällchen	SPIRELLI** Käse-Spinat-Sauce gemischter Blattsalat mit Sauerrahmdressing	KARTOFFEL- LAUCH-EINTOPF** mit 4 Mini-Veggie-Hackbällchen (auf Sojabasis)
A Einzeldessert	 B frisches Obst	C Berliner Ballen	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

Mindestbestellung pro Menülinie M1-M8: 4 Menüs,
Erhöhungsschritt: 2 Menüs