

KW 9 Kids 23.02.2026 - 01.03.2026

M 1

M 2

M 3



M 4 BIO DE-ÖKO-039

M 5

Mo

**EIER-
PFANNKUCHEN****
mit Apfelmus**KARTOFFEL-SPINAT-
AUFLAUF****
mit Käse überbacken**SPAGHETTI***
Milanese-Sauce
(Tomatensauce mit Champignons, Erbsen und
Geflügelschinkenwürfeln)
Farmersalat (Möhren-Krautsalat mit Mayo)**MÖHRENEINTOPF****
mit Kartoffeln zubereitet
Sonnenblumenkerne**SPAGHETTI****
Veggie-Milanese
(Tomatensauce mit Champignons und Erbsen)
Farmersalat
(Möhren-Krautsalat mit Mayonnaise)

A Wassereis zum Einfrieren



B frisches Obst

C Gemüsecremesuppe (Vorsuppe)

Bio Tagesdessert lose

A / B / C

Di

TORTELLINI**
(Rahmspinatfüllung)
Tomaten-Caprese-Sauce
Eisbergsalat mit
Sauerrahmdressing**CHILI CON CARNE***
(Rindfleisch)
Mais
Reis**2 KARTOFFELTASCHEN****
mit Frischkäsefüllung
Pfnengemüse
(u.a. Erbsen, Möhren, Paprika)
Kräuterdip mit Quark**NUDEL-GEMÜSE-
AUFLAUF****
mit Käse überbacken**CHILI SIN CARNE****
(Sonnenblumenbasis)
Mais
Reis

A Gebäck o. Riegel

B Melone im Ganzen



C Schokopudding lose

Bio Tagesdessert lose

A / B / C

Mi

**VOLLKORNPENNE****
Käse-Spinat-Sauce
(mit Gouda)
Gurkensalat in Joghurtdressing**2 GEFLÜGEL-
BRATWÜRSTCHEN***
Sauerkraut
Kartoffelpüree aus
frischen Kartoffeln**2 FISCHFIGUREN***
(panierter Schellfisch)
Remouladensauce
Salzkartoffeln
Gurkensalat in Joghurtdressing**FARFALLE****
Tomaten-Rucola-Sauce
Eisbergsalat mit
italienischem Dressing**SOJA-FRIKADELLE****
Sauerkraut
Kartoffelpüree aus
frischen Kartoffeln

A Fruchtjoghurt-Becher

B frisches Obst



C Naturjoghurt lose

Bio Tagesdessert

A / B / C

Do

**Grüne ERBSENSUPPE****
mit Wurzelgemüse
(u.a. mit Möhren, Porree u. Sellerie)
und Kartoffeln
Brötchen**HÄHNCHEN-FRISCHKÄSE-
PFANNE***
mit Paprika
Reis**CHAMPIGNONS IN RAHM****
Spätzle
Eisbergsalat mit
Essig-Öl-Dressing**3 GEFLÜGEL-HACKBÄLLCHEN***
in Tomatensauce
grüne Bohnen
Salzkartoffeln**VEGGIE-FRISCHKÄSE-PFANNE****
(Pilz- u. Erbsenproteinbasis)
mit Paprika
Reis

A Pudding-Becher



B frisches Obst

C hausgemachter Schokokuchen

Bio Tagesdessert lose

A / B / C

Fr

2 MINI-REIBEKUCHEN**
Erbsen-Möhrengemüse
Paprikadip mit Quark**LACHSSTÜCKE***
in milder Senf-Dillsauce
Salzkartoffeln
Gurkensalat in Essig-Öl-Dressing**GEMÜSEEINTOPF***
mit verschiedenen Gemüsen
und Kartoffeln zubereitet
Geflügelbockwursttaler
Brötchen**KAISERSCHMARRN****
mit Apfelmus**GEMÜSEEINTOPF****
mit verschiedenen Gemüsen
(u.a. mit Möhren, Kohlrabi und Erbsen)
und Kartoffeln zubereitet
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.

KW 10 Kids 02.03.2026 - 08.03.2026

M 1

M 2

M 3



M 4 BIO DE-ÖKO-039

M 5

Mo

GEMÜSE-FRIKADELLE**(u.a. Möhren, Mais, Erbsen)
Kohlrabi-Karottengemüse
Salzkartoffeln**NEU NEU NEU
SPIRELLI****hausgemachtes Pesto Genovese
Krautsalat**HÄHNCHEN-GYROS***Vollkorn-Djuwetschreis
(u.a. mit Möhren, Erbsen, Paprika)
Zaziki
Krautsalat**NUDEL-HACKFLEISCH-
AUFLAUF***(Rindfleisch)
mit Käse überbacken**VEGGIE-GYROS****(Sojabasis)
Vollkorn-Djuwetschreis
Zaziki
Krautsalat

A Einzeldessert



B frisches Obst

C Fruchtcocktail lose

Bio Tagesdessert lose

A / B / C

Di

**NUDEL-BROKKOLI-
AUFLAUF****

mit Käse überbacken

**4 RINDERHACK-
FLEISCHBÄLLCHEN***in Preiselbeersauce
Apfel-Rotkohl
Salzkartoffeln**MILCHREIS****

mit Kirschen

GEMÜSETELLER**(u.a. Möhren, Erbsen, Blumenkohl)
Schnittlauch-Sahne-Sauce
Kartoffelpüree aus
frischen Kartoffeln**4 VEGGIE-HACKBÄLLCHEN****(Sojabasis)
in Preiselbeersauce
Apfel-Rotkohl
Salzkartoffeln

A Einzeldessert



B frisches Obst

C Tomatensuppe (Vorsuppe)

Bio Tagesdessert lose

A / B / C

Mi

**KARTOFFEL-
GRATIN****Möhrengemüse
Kräuterdip mit Quark**2 CHICKEN-DINOS***(paniertes Hähnchenfleisch
in Dinosaurierform)
Blumenkohl in holländischer Sauce,
Salzkartoffeln**Rheinischer
SAUERBRATEN-GULASCH***(Rindfleisch)
Nudeln
Apfelmus**Vegetarische
LINSENSUPPE****mit Kartoffeln zubereitet
Brötchen**VEGGIE-SCHNITZEL****(Sojabasis)
Blumenkohl in holländischer Sauce
Salzkartoffeln

A Fruchtjoghurt-Becher



B frisches Obst

C Gurke im Ganzen

Bio Tagesdessert lose

A / B / C

Do

**KÜRBIS-CREME-SUPPE****

Brötchen

**HÄHNCHEN-
INNENFILET***süß-saure Sauce
Brokkoli
Reis**SPAGHETTI****Veggie-Bolognese-Sauce
(Tomatensauce mit Sonnenblumenbasis)
Gurkensalat in
Essig-Öl-Dressing**2 RÖSTI-ECKEN****Rahmspinat
Kräuterdip mit Quark**VEGGIE-
GESCHNETZELTES****(Pilz- u. Erbsenproteinbasis)
in süß-sauer-Sauce
Brokkoli, Reis

A Wackelpudding-Becher

B frisches Obst



C Naturjoghurt lose

Bio Tagesdessert

A / B / C

Fr

4 GEMÜSE-BÄLLCHEN**(u.a. Erbsen, Mais, Möhren)
Rahmspinat
Kartoffelpüree aus
frischen Kartoffeln**SEELACHSSTÜCKE***in Curry-Paprika-Sauce
Erbsen
Reis**STECKRÜBENEINTOPF***mit Kartoffeln zubereitet
2 Geflügelbratwürstchen**SPAGHETTI****Tomatensauce
Eisbergsalat mit Cocktaildressing**STECKRÜBENEINTOPF****mit Kartoffeln zubereitet
geröstete
Sonnenblumenkerne

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

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