

	11 Kids M 1	09.03.2026 - 15.03.2026 M 2	M 3	M 4 BIO DE-ÖKO-039	M 5
Mo	EIER-PFANNKUCHEN** mit Vanillesauce	HOT DOG* (Geflügelwurst im Brötchen) Röstzwiebeln Kartoffelsalat mit Mayonnaise Ketchup	 VOLLKORN-SPAGHETTI* Rindfleisch-Bolognese-Sauce Eisbergsalat mit italienischem Dressing (Essig-Öl-Dressing mit Kräutern)	3 GEMÜSE-BÄLLCHEN** (u.a. Mungobohnen und brauner Reis) Rahmspinat Röstkartoffeln	VOLLKORN-SPAGHETTI** Veggie-Bolognese (Sonnenblumenbasis) Eisbergsalat mit italienischem Dressing
	A Pudding-Becher	 B frisches Obst	C Rinderbrühe (Vorsuppe)	Bio Tagesdessert lose	A / B / C
Di	 NUDEL-TOMATEN-AUFLAUF** mit Käse überbacken	CHICKEN BITES* (panierte Hähnchenbruststücke) mit Curry-Früchte-Sauce Reis Krautsalat	VEGGIE-SCHNITZEL** Art Cordon bleu (paniert, Sojabasis) Erbsen, Kartoffelpüree aus frischen Kartoffeln	CHAMPIGNONS** in Rahm Spätzle blanchierter Möhrensalat	4 SOJA-BÄLLCHEN** in Curry-Früchte-Sauce Reis Krautsalat
	A Gebäck o. Riegel	 B Melone im Ganzen	C 2 Mini-Donuts	Bio Tagesdessert lose	A / B / C
Mi	2 BÖREK-SCHNECKEN** (Blätterteiggebäck mit Spinatfüllung) Bulgursalat Paprikadip mit Quark	HÄHNCHENBRUSTFILET* (natur) Rahmwirsing Kartoffelpüree aus frischen Kartoffeln	 LACHSSTÜCKE* in Dill-Sauce Brokkoli Salzkartoffeln 	GRIEBBREI** mit Apfelmus	SOJAFRIKADELLE** Rahmwirsing Kartoffelpüree aus frischen Kartoffeln
	A Fruchtjoghurt-Becher	B frisches Obst	 C Vanillepudding lose	Bio Tagesdessert lose	A / B / C
Do	SÜßKARTOFFELEINTOPF** (mit Kartoffeln, Möhren, Blattspinat) dazu einen Klecks Schmand-Dip	GEFLÜGELWURST-GULASCH* in Champignonsauce Apfel-Rotkohl Salzkartoffeln	 SERPENTINI** (gedrehte Röhrennudeln) Tomaten-Spinat-Sauce Eisbergsalat mit Joghurtdressing	CHILI CON CARNE* (Rindfleisch) Mais Reis	VEGGIE-GULASCH** (Pilz- u. Erbsenproteinbasis) in Champignonsauce Apfel-Rotkohl Salzkartoffeln
	A Einzeldessert	B frisches Obst	 C Naturjoghurt lose	Bio Tagesdessert	A / B / C
Fr	 GEKOCHTES EI** in Senfsauce Salzkartoffeln Gurkensalat in Essig-Öl-Dressing	SEELACHSFILET* (paniert) warmer Kartoffelsalat  Gurkensalat in Essig-Öl-Dressing	GEMÜSECREMESUPPE* (mit Möhren, Blumenkohl, Zucchini) mit Geflügelbällchen Brötchen	SPAGHETTI** Florentiner Sauce gemischter Blattsalat mit Cocktaildressing	GEMÜSECREMESUPPE** (mit Möhren, Blumenkohl, Zucchini) Brötchen
	A Einzeldessert	 B frisches Obst	C Karamellpudding 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 12 Kids 16.03.2026 - 22.03.2026

	M 1	M 2	M 3	M 4 BIO DE-ÖKO-039	M 5
Mo	CHILI SIN CARNE** (vegetarisches Chili mit Sonnenblume) grüne Bohnen Vollkornreis	 PENNE** in Pesto Siziliana mit Tomatenstücken Eisbergsalat mit Sauerrahmdressing	3 CHICKEN-NUGGETS* (paniertes Hähnchenfleisch) Barbecuesauce Mais Reis	 3 GEFLÜGEL- HACKBÄLLCHEN* in Champignonsauce Möhren Salzkartoffeln	3 VEGGIE-NUGGETS** (paniert, Sojabasis) Barbecuesauce Mais Reis
	A Pudding-Becher	B frisches Obst	 C Naturjoghurt lose	Bio Tagesdessert lose	A / B / C
Di	 GEFÜLLTE PASTA** (Spinat-Tomaten-Füllung) Zucchini-Sauce gemischter Blattsalat mit italienischem Dressing	HÄHNCHENINNENFILET* mediterraner Graupensalat mit Basilikum Dip mit saurer Sahne	KAISERSCHMARRN** mit Vanillesauce	KARTOFFEL-SPINAT- AUFLAUF** mit Käse überbacken	GEMÜSEFRIKADELLE** (u.a. Möhren, Erbsen, Mais) mediterraner Graupensalat mit Basilikum Dip mit saurer Sahne
	A Gebäck o. Riegel	 B frisches Obst	C Hühnerbrühe m. Gem. (Vorsuppe)	Bio Tagesdessert lose	A / B / C
Mi	 VOLLKORNUDEL- GEMÜSE-AUFLAUF** (Erbsen, Mais, Möhren) in Tomatensauce mit Käse überbacken	GESCHNETZELTE CURRYWURST* (Geflügelfleisch) in Curry-Tomaten-Sauce Reis, Krautsalat	HÄHNCHEN-GESCHNETZELTES* in Budapester Sauce Kartoffelpüree aus frischen Kartoffeln Krautsalat	3 MINI- REIBEKUCHEN** mit Apfelmus	GESCHNETZELTE VEGGIE-CURRYWURST** (Weizen-Erbsen-Basis) in Curry-Tomaten-Sauce Reis, Krautsalat
	A Fruchtjoghurt-Becher	 B frisches Obst	C Gurke im Ganzen	Bio Tagesdessert lose	A / B / C
Do	Schwäbischer LINSENEINTOPF** mit Spätzle und Gemüse (u.a. mit Möhren, Porree, Sellerie) Brötchen	HÄHNCHEN-GULASCH* in Rahmsauce Möhrengemüse Salzkartoffeln	 BUNTE SPIRELLI** mit 3-Käsesauce (Gouda, Hartkäse, Mozzarella) Gurkensalat in Joghurtdressing	RÜHREI** mit gebratenen Drillingen Gewürzgurke	VEGGIE-GULASCH** (Pilz- u. Erbsenproteinbasis) in Rahmsauce Möhrengemüse Salzkartoffeln
	A Einzeldessert	B frisches Obst	 C Schokopudding lose	Bio Tagesdessert	A / B / C
Fr	BLUMENKOHL** in holländischer Sauce (helle Sahnesauce) Salzkartoffeln	 SEELACHSSTÜCKE* in Honig-Senfsauce Salzkartoffeln, Eisbergsalat mit Cocktaildressing (Dressing mit Mayo und Tomate)	HACKFLEISCH-SUPPE* Pizza Art mit Rinderhackfleisch, Mais und Paprika 3 Mini-Brötchen	SPÄTZLE** mit Tomatensauce Gurkensalat in Joghurtdressing	VEG. FILETSTÜCKE** (Pilz- u. Erbsenproteinbasis) in Honig-Senfsauce Salzkartoffeln, Eisbergsalat mit Cocktaildressing
	A Einzeldessert	 B frisches Obst	C hausgemachter Zitronenkuchen	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