

KW 13 Kids 23.03.2026 - 29.03.2026

M 1

M 2

M 3



M 4 BIO DE-ÖKO-039

M 5

Mo

EIER-PFANNKUCHEN mit Schokoladensauce	2 MAULTASCHEN (u.a. mit Möhren, Zwiebeln, Spinat) in ein wenig Brühe warmer Kartoffelsalat Gurkensalat in Essig-Öl-Dressing	 FARFALLE (G) (Nudeln in Schleifenform) mit Käsesauce Alfredo (Käse-Sahne-Sauce mit Erbsen & Geflügelschinkenwürfeln) Gurkensalat in Essig-Öl-Dressing	GEMÜSEEINTOPF mit Kartoffeln zubereitet	FARFALLE (Nudeln in Schleifenform) mit Käsesauce mit Erbsen Gurkensalat in Essig-Öl-Dressing
A Wassereis zum Einfrieren	B frisches Obst	C Gemüsecremesuppe (Vorsuppe)	Bio Tagesdessert lose	A / B / C

Di

 CHAMPIGNONS in Rahm Vollkornreis frischer Rotkrautsalat	NUDEL-HACKFLEISCH-AUFLAUF (R) (Rindfleisch) mit Käse überbacken	RÖSTKARTOFFELN Möhrengemüse Kräuterdip mit Quark	2 BLUMENKOHL-STICKS (Blumenkohl u. Kichererbse) Rahmspinat Kartoffelpüree aus frischen Kartoffeln	NUDEL-VEGGIE-HACK-AUFLAUF (Sonnenblumenbasis) mit Käse überbacken
A Gebäck o. Riegel	B Melone im Ganzen	C Vanillepudding lose	Bio Tagesdessert lose	A / B / C

Mi

8 MINI-FALAFEL-BÄLLCHEN (aus Kichererbsen) Quinoa-Paprika Joghurtdip mit Petersilie	GEFLÜGEL-FRIKADELLE (G) Linsengemüse (u.a. Tomate, Zucchini, Paprika) Spätzle	 2 FISCHFIGUREN (F) (panierter Schellfisch) Dillsauce Salzkartoffeln Gurkensalat in Joghurtdressing	GRIEBREI mit Kirschen	VEGGIE-FRIKADELLE mit Paprika (Weizenbasis) Linsengemüse (u.a. Tomate, Zucchini, Paprika) Spätzle
A Fruchtjoghurt-Becher	B frisches Obst	C Naturjoghurt lose	Bio Tagesdessert	A / B / C

Do

 Serbische BOHNENSUPPE (u.a. mit Bohnen, Paprika, Möhren) mit Kartoffeln zubereitet Brötchen	HÄHNCHEN-GESEHNITZELTES (G) in Curry-Früchte-Sauce Erbsen Reis	GEFÜLLTE PASTA (Vier-Käse-Füllung) mit Tomatensauce Caprese (mit Mozzarella) Eisbergsalat mit Sauerrahmdressing	3 GEFLÜGEL-HACKBÄLLCHEN (G) in Champignonsauce grüne Bohnen Salzkartoffeln	VEGGIE-SCHNITZEL (paniert, Weizen-Sojabasis) mit Curry-Früchte-Sauce Erbsen Reis
A Pudding-Becher	B frisches Obst	C Milchreis lose	Bio Tagesdessert lose	A / B / C

Fr

4 MINI-REIBEKUCHEN mit Apfelmus	 Mediterrane VOLLKORN-REISPFANNE (F) mit Lachs, Vollkornreis, Erbsen, Paprika und Zwiebeln Aioli-Dip	Italienische TOMATENSUPPE (G) mit Tomatenstücken und Mini-Geflügelhackbällchen Brötchen	SPIRELLI mit Gemüse-Bolognese Eisbergsalat mit italienischem Dressing	Italienische TOMATENSUPPE mit Tomatenstücken und Reiseinlage Brötchen
A Einzeldessert	B frisches Obst	C 2 Mini-Schokodonuts	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!

(G) Geflügel
(R) Rind
(F) Fisch

(S) Schwein
(L) Lamm

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

KW 14 Kids 30.03.2026 - 05.04.2026

M 1

M 2

M 3



M 4 BIO DE-ÖKO-039

M 5

Mo

GNOCCHI mit Lauch-Käse-Sauce Eisbergsalat mit Joghurtdressing	BLUMENKOHL- KARTOFFEL- AUFLAUF mit Käse überbacken	 HÄHNCHENSCHNITZEL (G) (paniert) Kohlrabi in Rahm Salzkartoffeln	SPAGHETTI (R) mit Bolognesesauce (Rindfleisch) blanchierter Möhrensalat	VEGGIE-SCHNITZEL (paniert, Weizen-Sojabasis) Kohlrabi in Rahm Salzkartoffeln
A Einzeldessert	B frisches Obst	 C Naturjoghurt lose	Bio Tagesdessert lose	A / B / C

Di

 SERPENTINI (gedrehte Röhrennudeln) mit Möhrensauce Farmersalat (Möhren-Kraut-Salat mit Mayo)	RINDFLEISCH-FRIKADELLE (R) mit Sauce Robert (mit milden Senf und Zwiebeln) Brokkoli, Kartoffelpüree aus frischen Kartoffeln	MILCHREIS mit Pfirsichspalten	GEFÜLLTE PASTA (vegetarische Füllung) mit Käsesauce Eisbergsalat mit Cocktaildressing	WEIZEN-FRIKADELLE mit Sauce Robert (mit milden Senf und Zwiebeln) Brokkoli, Kartoffelpüree aus frischen Kartoffeln
A Einzeldessert	 B frisches Obst	C Hühnerbrühe m. Gem. (Vorsuppe)	Bio Tagesdessert lose	A / B / C

Mi

 SALZKARTOFFELN mit grüner Sauce Frankfurter Art (Kräutersauce) gemischter Blattsalat mit italienischem Dressing	4 RINDFLEISCH- BÄLLCHEN (R) in Curry-Tomaten-Sauce Reis Krautsalat	Ungarisches RINDERGULASCH (R) (Zwiebel-Tomaten-Sauce) Nudeln Apfelmus	MINESTRONE italienische Gemüsesuppe Brötchen	4 SOJA-BÄLLCHEN in Curry-Tomaten-Sauce Reis Krautsalat
A Fruchtjoghurt-Becher	 B frisches Obst	C Möhre im Ganzen	Bio Tagesdessert lose	A / B / C

Do

 MÖHREINTOPF mit Kartoffeln zubereitet Sonnenblumenkerne	HÄHNCHEN- FILETSTREIFEN (G) in Barbecuesauce (würzig-rauchige Tomatensauce) Mais, Reis	SPIRELLI mit Florentiner Sauce (Käse-Sahne-Sauce mit Spinat) Möhrensalat	KARTOFFELGRATIN Pfannengemüse Joghurtdip mit Kräutern	VEGGIE-FILETSTREIFEN (Myko- und Erbsenproteinbasis) in Barbecuesauce (würzig-rauchige Tomatensauce) Mais, Reis
A Wackelpudding-Becher	B frisches Obst	 C Schokopudding lose	Bio Tagesdessert	A / B / C

Fr

Karfreitag



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.