

KW 15 Kids 06.04.2026 - 12.04.2026

M 1

M 2

M 3



M 4 BIO DE-ÖKO-039

M 5

Mo

Frohe Ostern wünscht Ihnen Ihr vitesca Team!

Di

MINISTRONEitalienische Gemüsesuppe
(u.a. mit Möhren, Zucchini, Paprika)
3 Mini-Brötchen**HÜHNERFRIKASSEE (G)**Erbsen
Reis**FARFALLE (G)**mit Carbonarasauce
(Käse-Sahnesauce mit Geflügelschinkenwürfeln)
frischer Rotkrautsalat**3 GEFLÜGEL-HACKBÄLLCHEN (G)**in Curry-Tomatensauce
Röstkartoffeln
Krautsalat**VEGGIE-FRIKASSEE**(Pilzeiweiß- und Erbsenproteinbasis)
Erbsen
Reis

A Pudding-Becher



B frisches Obst

C Kirschjoghurt lose

Bio Tagesdessert lose

A / B / C

Mi

EIERPFANNKUCHEN

mit Apfelmus

**Orientalische
HACKFLEISCHPFANNE (R)**(Rindfleisch)
mit Paprika, Bulgur
Aioli-Dip**VOLLKORN-SPAGHETTI**mit Lauch-Käse-Sauce
(Gouda)
blanchierter Möhrensalat**Vegetarische
ERBSENSUPPE**
mit Wurzelgemüse und Kartoffeln
Brötchen**Orientalische
VEGGIE-PFANNE**(Sonnenblumenbasis)
mit Paprika, Bulgur
Aioli-Dip

A Einzeldessert



B frisches Obst

C Rinderbrühe (R) (Vorsuppe)

Bio Tagesdessert lose

A / B / C

Do

**NUDEL-TOMATEN-
AUFLAUF**(Penne)
mit Käse überbacken**RINDFLEISCH-FRIKADELLE (R)**Kohlrabi in Rahm
Salzkartoffeln**GRIEBREI**
mit Apfelkompott**GEMÜSETELLER**(u.a. Möhren, Erbsen, Blumenkohl)
Schnittlauch-Sahne-Sauce
Kartoffelpüree aus
frischen Kartoffeln**4 GEMÜSE-BÄLLCHEN**(u.a. Erbsen, Mais, Möhren)
Kohlrabi in Rahm
Salzkartoffeln

A Gebäck o. Riegel

B Melone im Ganzen



Milchpudding Butterkeks lose

Bio Tagesdessert lose

A / B / C

Fr

**LINSENGEMÜSE**(Tomate, Zucchini, Paprika)
Bulgur
Joghurdip mit Petersilie**Paniertes
SEELACHSFILET (F)**Rahmspinat
Kartoffelpüree aus frischen
Kartoffeln**KARTOFFELSUPPE (G, R)**mit Wurzelgemüse und
2 Mini-Geflügel-Bockwürstchen
Brötchen**PENNE**mit Tomatensauce
gemischter Blattsalat
mit Essig-Öl-Dressing**Vegetarische
KARTOFFELSUPPE**mit Wurzelgemüse
Brötchen

A Einzeldessert

B frisches Obst



C Naturjoghurt lose

Bio Tagesdessert

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) LammMindestbestellung pro Menülinie M1-M8: 4 Menüs,
Erhöhungsschritt: 2 Menüs

KW 16 Kids 13.04.2026 - 19.04.2026

M 1

M 2

M 3



M 4 BIO DE-ÖKO-039

M 5

Mo

4 GEMÜSE-BÄLLCHEN
mit Tomatensauce mit bunten
Paprikastreifen, Salzkartoffeln
Gurkensalat in
Essig-Öl-Dressing

CHOP SUEY (G)
asiatisches Gericht mit Gemüse
Hühnerfleisch und
Asia-Vollkornnudeln

2 CEVAPCICI (G)
(Geflügel-Hackröllchen)
Quinoa mit Paprika
Zaziki, Gurkensalat in
Essig-Öl-Dressing

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

WEIZEN-FRIKADELLE
Quinoa mit Paprika
Zaziki
Gurkensalat in
Essig-Öl-Dressing

A Pudding-Becher

B frisches Obst



C Vanillepudding lose

Bio Tagesdessert lose

A / B / C

Di

**Orientalische
LINSENSUPPE**
mit gelben Linsen,
Kartoffeln und Minze
Brötchen

**HÄHNCHEN-
GESCHNETZELTES (G)**
Marengo Art
(mit Tomaten und Champignons)
Brokkoli, Reis

BUNTE SPIRELLI (F)
Sahnesauce mit
Lachswürfeln
gemischter Blattsalat
mit Joghurdressing

MILCHREIS
mit Apfelmus

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

A Einzeldessert



B frisches Obst

C Pflaumenjoghurt (lose)

Bio Tagesdessert

A / B / C

Mi


SESAM-KARTOFFELN
Pfannengemüse
(u.a. mit Bohnen, Paprika, Erbsen)
Dip mit saurer Sahne

NUDELPFANNE
mit Vollkornnudeln
und Asia-Gemüse mit Ei
(u.a. mit Weißkohl, Karotten, Paprika)

**HÄHNCHEN-
GESCHNETZELTES (G)**
in Rahmsauce
Apfel-Rotkohl
Salzkartoffeln

**NUDEL-HACKFLEISCH-
AUFLAUF (R)**
(Rindfleisch)
mit Käse überbacken

VEGGIE-GESCHNETZELTES
(Pilz- und Erbsenproteinbasis)
in Rahmsauce
Apfel-Rotkohl
Salzkartoffeln

A Fruchtjoghurt-Becher



B frisches Obst

C 2 Mini-Schokodonuts

Bio Tagesdessert lose

A / B / C

Do

PENNE
mit Champignonsauce
gemischter Blattsalat
mit italienischem Dressing
(Essig-Öl-Dressing mit Kräutern)

3 CHICKEN-NUGGETS (G)
(paniertes Hähnchenfleisch)
mit Currysauce
Erbsen
Reis

2 MINI-KARTOFFEL-RÖSTI
Ratatouille
(mit Tomaten, Zucchini und Paprika)
Dip mit saurer Sahne

RÜHREI
Rahmspinat
Kartoffelpüree aus
frischen Kartoffeln

3 VEGGIE-NUGGETS
(paniert, Sojabasis)
mit Currysauce
Erbsen
Reis

A Gebäck o. Riegel



B frisches Obst

C Tomatensuppe (Vorsuppe)

Bio Tagesdessert lose

A / B / C

Fr


VEGGIE-FRIKADELLE
mit Petersilie (Weizenbasis)
Erbsen
Kartoffelpüree aus
frischen Kartoffeln

SEELACHSSTÜCKE (F)
in Dillsauce
Salzkartoffeln
Gurkensalat in Joghurdressing

**KARTOFFEL-
LAUCH-EINTOPF (R)**
mit 4 Mini-Rindfleisch-Bällchen

GEFÜLLTE PASTA
(vegetarische Füllung)
mit Paprika-Rahm-Sauce
Eisbergsalat mit
Sauerrahmdressing

**KARTOFFEL-
LAUCH-EINTOPF**
mit 4 Mini-Veggie-Hackbällchen
(auf Sojabasis)

A Einzeldessert

B frisches Obst



C Naturjoghurt 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.

(G) Geflügel
(R) Rind
(F) Fisch

(S) Schwein
(L) Lamm