

KW 17 Kids 20.04.2026 - 26.04.2026

M 1

M 2

M 3

 M 4 BIO DE-ÖKO-039

M 5

Mo

PENNE mit Käse-Spinat-Sauce (mit Gouda) Gurkensalat in Joghurtdressing	2 HÄHNCHEN-INNENFILETS (G) (paniert) Blumenkohl in holländischer Sauce Salzkartoffeln	 SEELACHS (F) (paniert) mit Remouladensauce Salzkartoffeln Gurkensalat in Joghurtdressing	KAISERSCHMARRN mit Apfelmus	VEGGIE-SCHNITZEL (Schwarzwurzelbasis) Blumenkohl in holländischer Sauce Salzkartoffeln
A Fruchtjoghurt-Becher	B frisches Obst	 C Naturjoghurt lose	Bio Tagesdessert	A / B / C

Di

 BROKKOLI-CREME-SUPPE Brötchen	HÄHNCHEN-FRISCHKÄSE-PFANNE (G) mit Paprika Reis	CHAMPIGNONS IN RAHM Kartoffelpüree aus frischen Kartoffeln Eisbergsalat mit Essig-Öl-Dressing	SPAGHETTI (R) mit Bolognese Sauce (Rindfleisch) frischer Möhren-Krautsalat	VEGGIE-FRISCHKÄSE-PFANNE (Pilzeiweiß- u. Erbsenproteinbasis) mit Paprika Reis
A Pudding-Becher	 B frisches Obst	C 2 Mini-Schokodonuts	Bio Tagesdessert lose	A / B / C

Mi

EIER-PFANNKUCHEN mit Schokoladensauce	KARTOFFEL-GULASCH mit Paprika und Tomaten Schmand-Dip	 VOLLKORN-SPAGHETTI (G) mit Milanese-Sauce (Tomatensauce mit Champignons, Erbsen und Geflügelschinkenwürfeln) Farmersalat (Möhren-Krautsalat mit Mayo)	MÖHRENEINTOPF mit Kartoffeln zubereitet Sonnenblumenkerne	VOLLKORN-SPAGHETTI mit 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

Do

GEFÜLLTE PASTA (vegetarische Füllung) mit Tomaten-Caprese-Sauce Eisbergsalat mit Sauerrahmdressing	CHILI CON POLLO (G) (Putenfleisch) Mais Reis	2 KARTOFFELTASCHEN mit Frischkäsefüllung Pfannengemüse (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

Fr

WEIZEN-FRIKADELLE Rahmspinat Kartoffelpüree aus frischen Kartoffeln	 LACHSSTÜCKE (F) in milder Senf-Dillsauce Salzkartoffeln Gurkensalat in Essig-Öl-Dressing	HÜHNERSUPPENTOPF (G) mit Gemüse und Hühnerfleisch Brötchen	FARFALLE mit Tomaten-Rucola-Sauce Eisbergsalat mit Sauerrahmdressing	SUPPENTOPF mit Gemüse und Veggi-Filet-Stücken (Pilzeiweiß- u. Erbsenproteinbasis) Brötchen
A Einzeldessert	 B frisches Obst	C Ananasjoghurt 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!

(G) Geflügel
(R) Rind
(F) Fisch

(S) Schwein
(L) Lamm

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

KW 18 Kids 27.04.2026 - 03.05.2026

M 1

M 2

M 3

 M 4 BIO DE-ÖKO-039

M 5

Mo

 KARTOFFEL-GRATIN Möhrengemüse Kräuterdip	GEFLÜGEL-BOCKWÜSTCHEN (G, R) Sauerkraut Kartoffelpüree aus frischen Kartoffeln	3 MINI-HACKBÄLLCHEN (R) (Rindfleisch) in Champignonsauce Serpentine Gurkensalat in Joghurtdressing	Vegetarische LINSENSUPPE mit Kartoffeln zubereitet Brötchen	4 SOJABÄLLCHEN in Champignonsauce Serpentine Gurkensalat in Joghurtdressing
A Fruchtjoghurt-Becher	B frisches Obst	 C Naturjoghurt lose	Bio Tagesdessert lose	A / B / C

Di

 Grüne ERBSENSUPPE mit Wurzelgemüse (u.a. mit Möhren, Porree u. Sellerie) und Kartoffeln Brötchen	HÄHNCHEN-FILETSTREIFEN (G) in Barbecuesauce Mais Reis	NUDEL-BROKKOLI-AUFLAUF mit Käse überbacken	2 RÖSTI-ECKEN Rahmspinat Kräuterdip mit Quark	VEGGIE-FILETSTREIFEN (Pilzeiweiß- u. Erbsenproteinbasis) in Barbecuesauce Mais Reis
A Wackelpudding-Becher	 B frisches Obst	C Kirschjoghurt lose	Bio Tagesdessert lose	A / B / C

Mi

VEGGIE-CORDON-BLEU (Sojabasis) Kohlrabi-Karottengemüse Salzkartoffeln	SPIRELLI mit hausgemachtem Pesto Genovese Eisbergsalat mit Cocktaildressing	 HÄHNCHEN-GYROS (G) Vollkorn-Djuwetschreis (u.a. mit Möhren, Erbsen, Paprika) Zaziki Krautsalat	3 GEFLÜGEL-HACKBÄLLCHEN (G) in Tomatensauce Erbsen Spaghetti	VEGGIE-GYROS (Sojabasis) Vollkorn-Djuwetschreis Zaziki Krautsalat
A Einzeldessert	B frisches Obst	 C Milchpudding Butterkeks lose	Bio Tagesdessert lose	A / B / C

Do

 PENNE mit Tomatensauce Gurkensalat in Essig-Öl-Dressing	GEFLÜGEL-FRIKADELLE (G) mit Preiselbeersauce Apfel-Rotkohl Salzkartoffeln	MILCHREIS mit Apfelmus	3 TAGESGEMÜSE (Blumenkohl, Brokkoli, Möhren) Sesamkartoffeln Kräuterdip mit Joghurt	4 SOJABÄLLCHEN in Preiselbeersauce Apfel-Rotkohl Salzkartoffeln
A Einzeldessert	 B frisches Obst	C Tomatensuppe (Vorsuppe)	Bio Tagesdessert	A / B / C

Fr

Feiertag 1. Mai



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