

KW 19 Kids 04.05.2026 - 10.05.2026

M 1



M 2

M 3



M 4 BIO DE-ÖKO-039

M 5


Mo

2 BÖREK-SCHNECKEN (Blätterteiggebäck mit Spinatfüllung) Bulgursalat Paprikadip mit Quark	2 BRATWÜSTCHEN (G) (Geflügelfleisch) Blumenkohl in Rahm Kartoffelpüree aus frischen Kartoffeln	 LACHSFILET-BRATLING (F) (paniert) mit Schnittlauchsauce Brokkoli Salzkartoffeln	GRIEBBREI mit Apfelmus	GEMÜSE-FRIKADELLE (u.a. Möhren, Erbsen und Mais) Blumenkohl in Rahm Kartoffelpüree aus frischen Kartoffeln
A Fruchtjoghurt-Becher	B frisches Obst	 C Vanillepudding lose	Bio Tagesdessert lose	A / B / C



Di

 Schwäbischer LINSENEINTOPF mit Spätzle und Gemüse (u.a. mit Möhren, Porree, Sellerie) Brötchen	HÄHNCHENGULASCH (G) in Champignonsauce Apfel-Rotkohl Salzkartoffeln	SERPENTINI (gedrehte Röhrennudeln) mit Tomaten-Spinat-Sauce Eisbergsalat mit Joghurtdressing	CHILI CON CARNE (R) (Rindfleisch) Mais Reis	VEGGIE-GULASCH (Pilz- u. Erbsenproteinbasis) in Champignonsauce Apfel-Rotkohl Salzkartoffeln
A Einzeldessert	B frisches Obst	 C Naturjoghurt lose	Bio Tagesdessert lose	A / B / C



Mi

EIERPFANNKUCHEN mit Vanillesauce	2 HÄHNCHENINNENFILETS (G) mediterraner Graupensalat mit Basilikum Dip mit saurer Sahne	VOLLKORN-SPAGHETTI (G) mit Bolognese Sauce (Putenfleisch) Eisbergsalat mit italienischem Dressing (Essig-Öl-Dressing mit Kräutern)	3 GEMÜSE-BÄLLCHEN (u.a. aus Mungobohnen, brauner Reis, Rote Bete) Rahmspinat, Kartoffelpüree aus frischen Kartoffeln	 VOLLKORN-SPAGHETTI mit Veggies-Bolognese (Sonnenblumenbasis), Eisbergsalat mit italienischem Dressing (Essig-Öl-Dressing mit Kräutern)
A Pudding-Becher	 B frisches Obst	C Rinderbrühe (Vorsuppe)	Bio Tagesdessert lose	A / B / C

Do

 WEIZEN-FRIKADELLE mit Paprika Erbsen Kartoffelpüree aus frischen Kartoffeln	3 RINDFLEISCH-HACKBÄLLCHEN (R) in Tomatensauce Reis Krautsalat	CANNELLONI CARNE (R) (Rindfleischfüllung) in Tomatensauce mit Käse überbacken	CHAMPIGNONS in Rahm Spätzle blanchierter Möhrensalat	CANNELLONI (Ricotta-Spinat-Füllung) in Tomatensauce mit Käse überbacken
A Gebäck o. Riegel	 B Melone im Ganzen	C 2 Mini-Donuts	Bio Tagesdessert	A / B / C

Fr

 GEKOCHTES EI in Senfsauce Salzkartoffeln Gurkensalat in Essig-Öl-Dressing	3 FISCHSTÄBCHEN (F) (paniertes Seelachsfilet) warmer Kartoffelsalat Gurkensalat in Essig-Öl-Dressing	GYROSSUPPE (G) mit Hähnchenfleisch, bunter Paprika und Mais 3 Pizzabrötchen	GEFÜLLTE PASTA (vegetarische Füllung) mit Florentiner Sauce gemischter Blattsalat mit Cocktaildressing	GYROSSUPPE mit Veggiesfilets (Pilz- u. Erbsenproteinbasis) bunter Paprika und Mais 3 Pizzabrötchen
A Einzeldessert	 B frisches Obst	C Karamellpudding 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 20 Kids 11.05.2026 - 17.05.2026

M 1

M 2

M 3

M 4 BIO DE-ÖKO-039

M 5

Mo

GEFÜLLTE PASTA (vegetarische Füllung) mit Zucchini-Sauce Krautsalat	GESCHNETZELTE CURRYWURST (G) (Geflügelfleisch) in Curry-Tomaten-Sauce Reis, Krautsalat	 HÄHNCHEN- BRUSTSTREIFEN (G) in Budapester Sauce (Tomatensauce mit Paprikastreifen) Salzkartoffeln, Krautsalat	3 MINI-REIBEKUCHEN mit Apfelmus	GESCHNETZELTE VEGGIE-CURRYWURST (Weizen-Erbсен-Basis) in Curry-Tomaten-Sauce Reis, Krautsalat
A Fruchtjoghurt-Becher	B frisches Obst	C Gurke im Ganzen	Bio Tagesdessert lose	A / B / C

Di

SÜBKARTOFFELEINTOPF (mit Kartoffeln, Möhren, Blattspinat) dazu einen Klecks Schmand-Dip	HÄHNCHEN- GESCHNETZELTES (G) in Rahmsauce Möhrengemüse, Salzkartoffeln	 BUNTE SPIRELLI mit 3-Käsesauce (Gouda, Hartkäse, Mozzarella) Gurkensalat in Joghurtdressing	KARTOFFEL-SPINAT- AUFLAUF mit Käse überbacken	VEGGIE-GESCHNETZELTES (Pilz- u. Erbsenproteinbasis) in Rahmsauce Möhrengemüse, Salzkartoffeln
A Einzeldessert	B frisches Obst	C Naturjoghurt lose	Bio Tagesdessert lose	A / B / C

Mi

 CHILI SIN CARNE (vegetarisches Chili mit Sonnenblume) grüne Bohnen Vollkornreis	SPAGHETTI in Pesto Siziliana mit Tomatenstücken Eisbergsalat mit Sauerrahmdressing	3 CHICKEN-NUGGETS (G) (paniertes Hähnchenfleisch) mit Barbecuesauce Mais Reis	3 GEFLÜGEL- HACKBÄLLCHEN (G) in Champignonsauce Möhren Salzkartoffeln	3 VEGGIE-NUGGETS (paniert, Sojabasis) mit Barbecuesauce Mais Reis
A Pudding-Becher	B frisches Obst	C Schokopudding lose	Bio Tagesdessert lose	A / B / C

Do

Christi Himmelfahrt				
----------------------------	--	--	--	--

Fr

BLUMENKOHL in holländischer Sauce (helle Sahnesauce) Salzkartoffeln	 SEELACHSSTÜCKE (F) in Honig-Senfsauce Salzkartoffeln, Eisbergsalat mit Cocktaildressing (Dressing mit Mayo und Tomate)	GULASCHSUPPE (R) (Rindfleisch) Brötchen	RÜHREI mit gebratenen Drillingen Gewürzgurke	Vegetarischer BAUERNEINTOPF mit Paprika, Zwiebeln und Kartoffeln
A Einzeldessert	B frisches Obst	C Berliner Ballen	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