











KW 21 Kids 18.05.2026 - 24.05.2026

	M 1	M 2	M 3	M 4 BIO DE-ÖKO-039	M 5
Mo	 SALZKARTOFFELN Kräuterdip gemischter Blattsalat mit italienischem Dressing (Essig-Öl-Dressing mit Kräutern)	2 CHICKEN-DINOS (G) (paniertes Hähnchenfleisch in Dinosaurierform) Curry-Dip, Reis, Floridasalat (Krautsalat mit Früchten)	GEFLÜGELWURST-GULASCH (G) in Champignonsauce Kartoffelpüree aus frischen Kartoffeln gemischter Blattsalat mit italienischem Dressing	SPAGHETTI (R) mit Bolognesesauce (Rindfleisch) blanchierter Möhrensalat	3 VEGGIE-NUGGETS (paniert, Sojabasis) Curry-Dip, Reis Floridasalat (Krautsalat mit Früchten)
	A Fruchtjoghurt-Becher	 B frisches Obst	C Ananasjoghurt lose	Bio Tagesdessert lose	A / B / C
Di	 Serbische BOHNENSUPPE (u.a. mit Bohnen, Paprika, Möhren) mit Kartoffeln zubereitet Brötchen	3 KÖNIGSBERGER KLOPSE (R) (Rindfleisch) in Kapernsauce Rote Bete Salzkartoffeln	SPIRELLI mit Florentiner Sauce (Käse-Sahne-Sauce mit Spinat) Krautsalat	CHILI CON CARNE (R) (Rindfleisch) Mais Reis	4 SOJA-BÄLLCHEN in Kapernsauce Rote Bete Salzkartoffeln
	A Pudding-Becher	 B frisches Obst	C Milchreis lose	Bio Tagesdessert lose	A / B / C
Mi	EIER-PFANNKUCHEN mit grobem Apfelkompott	2 MAULTASCHEN (u.a. mit Möhren, Zwiebeln, Spinat) in ein wenig Brühe warmer Kartoffelsalat Gurkensalat in Essig-Öl-Dressing	 FARFALLE (G) mit Käsesauce Alfredo (Käse-Sahne-Sauce mit Erbsen und Geflügelschinkenwürfeln) Gurkensalat in Essig-Öl-Dressing	2 BLUMENKOHL-STICKS (Blumenkohl u. Kichererbse) Rahmspinat Kartoffelpüree aus frischen Kartoffeln	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
Do	8 MINI-FALAFEL-BÄLLCHEN (aus Kichererbse) Quinoa-Paprika Joghurtdip mit Petersilie	 NUDEL-HACKFLEISCH-AUFLAUF (R) (Rindfleisch) mit Käse überbacken	RÖSTKARTOFFELN Möhrengemüse Kräuterdip	GEMÜSEEINTOPF mit Kartoffeln zubereitet	NUDEL-VEGGIE-HACK-AUFLAUF (Sonnenblumenbasis) mit Käse überbacken
	A Gebäck o. Riegel	B Melone im Ganzen	 C Vanillepudding lose	Bio Tagesdessert	A / B / C
Fr	RÜHREI Rahmspinat Kartoffelpüree aus frischen Kartoffeln	 Mediterrane VOLLKORN-REISPFANNE (F) mit Lachs, Vollkornreis, Erbsen, Paprika und Zwiebeln Aioli-Dip	BLUMENKOHL-CREMESUPPE (G) mit Putenschinkenwürfeln Brötchen	SPIRELLI mit Gemüse-Bolognese Eisbergsalat mit italienischem Dressing	BLUMENKOHL-CREMESUPPE Brötchen
	A Einzeldessert	 B frisches Obst	C Aprikosenjoghurt 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
 (K) Krebstiere

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

KW 22 Kids 25.05.2026 - 31.05.2026

M 1

M 2

M 3


 M 4 BIO DE-ÖKO-039

M 5



Mo

Pfingsten

Di

MÖHRENEINTOPF mit Kartoffeln zubereitet Sonnenblumenkerne	 HÄHNCHEN- GESCHNETZELTES (G) in Curry-Früchte-Sauce Erbsen, Vollkornreis	GNOCCHI mit Lauch-Käse-Sauce Eisbergsalat mit Sauerrahmdressing	KARTOFFELGRATIN Pfannengemüse Joghurdip mit Kräutern	VEGGIE-GESCHNETZELTES (Myko- und Erbsenproteinbasis) in Curry-Früchte-Sauce Erbsen, Vollkornreis
A Wackelpudding-Becher	 B frisches Obst	C Berliner Ballen	Bio Tagesdessert	A / B / C




Mi

SERPENTINI (gedrehte Röhrennudeln) mit Möhrensauce Eisbergsalat mit Joghurtdressing	 BLUMENKOHL- KARTOFFEL-AUFLAUF mit Käse überbacken	2 HÄHNCHEN-INNENFILETS (G) (paniert) Kohlrabi in Rahm Salzkartoffeln	MINISTRONE italienische Gemüsesuppe Brötchen	VEGGIE-SCHNITZEL (paniert, Schwarzwurzelbasis) Kohlrabi in Rahm Salzkartoffeln
A Einzeldessert	B frisches Obst	 C Naturjoghurt lose	Bio Tagesdessert lose	A / B / C

Do

 PENNE mit Tomatensauce Caprese (mit Mozzarella) Farmersalat (Möhren-Kraut-Salat mit Mayo)	HÄHNCHENGULASCH (G) mit Spiralnudeln Apfelmus	MILCHREIS mit Pfirsichspalten	LINSENGEMÜSE mit Paprika, Zucchini und Tomate Spätzle	PAPRIKA-ZWIEBEL-TOPF mit Spiralnudeln Apfelmus
A Einzeldessert	 B frisches Obst	C Hühnerbrühe m. Gem. (Vorsuppe)	Bio Tagesdessert lose	A / B / C

Fr

4 MINI-REIBEKUCHEN mit Apfelmus	 SEELACHS (F) (paniert) mit Dillsauce Salzkartoffeln  Gurkensalat in Joghurtdressing	Italienische TOMATENSUPPE (G) mit Tomatenstücken und Mini-Geflügelhackbällchen Brötchen	GEFÜLLTE PASTA (vegetarische Füllung) mit Käsesauce Eisbergsalat mit Cocktaildressing	Italienische TOMATENSUPPE mit Tomatenstücken und Reiseinlage Brötchen
A Einzeldessert	B frisches Obst	 C Schokopudding 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 (S) Schwein
(R) Rind (L) Lamm
(F) Fisch (K) Krebstiere