

KW 23 Kids 01.06.2026 - 07.06.2026

M 1

M 2

M 3



M 4 BIO DE-ÖKO-039

M 5


Mo

BULGURBRATLING (Tomate-Mozzarella-Füllung) Gemüsereis Zaziki	3 HACKBÄLLCHEN (R) in Tomatensauce Kartoffelpüree aus frischen Kartoffeln, gemischter Blattsalat mit Joghurdressing	 BUNTE SPIRELLI (F) mit Lachswürfeln in Sahnesauce gemischter Blattsalat mit Joghurdressing	MILCHREIS mit Apfelmus	BUNTE SPIRELLI mit Käse-Erbsen-Sahnesauce gemischter Blattsalat mit Joghurdressing
A Fruchtjoghurt-Becher	 B frisches Obst	C Möhre im Ganzen	Bio Tagesdessert	A / B / C

Di

MINISTRONE italienische Gemüsesuppe (u.a. mit Möhren, Zucchini, Paprika) 3 Mini-Brötchen	 HÜHNERFRIKASSEE (G) Erbsen Reis	FARFALLE (G) mit Carbonarasauce (Käse-Sahnesauce mit Geflügelschinkenwürfeln) Möhrensalat	NUDEL-HACKFLEISCH- AUFLAUF (R) (Rindfleisch) mit Käse überbacken	VEGGIE-FRIKASSEE (Pilzeiweiß- und Erbsenproteinbasis) Erbsen Reis
A Pudding-Becher	 B frisches Obst	C Berliner Ballen	Bio Tagesdessert lose	A / B / C



Mi

EIERPFANNKUCHEN mit Apfelmus	Orientalische HACKFLEISCHPFANNE (G) (Geflügelfleisch) mit Paprika, Tomatenreis Joghurdip mit Petersilie	 VOLLKORN-SPAGHETTI mit Lauch-Käse-Sauce (Gouda) Eisbergsalat mit Sauerrahmdressing	Vegetarische ERBSENSUPPE mit Wurzelgemüse und Kartoffeln Brötchen	Orientalische VEGGIE-PFANNE (Sonnenblumenbasis) mit Paprika, Tomatenreis Joghurdip mit Petersilie
A Einzeldessert	 B Melone im Ganzen	C Rinderbrühe (R) (Vorsuppe)	Bio Tagesdessert lose	A / B / C

Do

FRONLEICHNAM				
---------------------	--	--	--	--

Fr

 LINSENGEMÜSE (Tomate, Zucchini, Paprika) Bulgur Joghurdip mit Petersilie	2 FISCHFIGUREN (F) (panierter Schellfisch) Rahmspinat Kartoffelpüree aus frischen Kartoffeln	KARTOFFEL- LAUCH-EINTOPF (R) mit 4 Mini-Rindfleisch-Bällchen	PENNE mit Tomatensauce gemischter Blattsalat mit Sauerrahmdressing	KARTOFFEL- LAUCH-EINTOPF mit 4 Mini-Veggie-Hackbällchen (Sojabasis)
A Einzeldessert	 B frisches Obst	 C Naturjoghurt 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
(SCH) Schaf

(S) Schwein
(L) Lamm
(K) Krebstiere

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

KW 24 Kids 08.06.2026 - 14.06.2026

M 1



M 2

M 3



M 4 BIO DE-ÖKO-039

M 5



Mo

KÄSESPÄTZLE Röstzwiebeln Chinakohlsalat mit Mandarinen	 CHOP SUEY (G) asiatisches Gericht mit Gemüse Hühnerfleisch und Asia-Vollkornnudeln	3 CHICKEN-NUGGETS (G) (paniertes Hähnchenfleisch) mit Currysauce Erbsen Reis	KOHLRABI-MÖHREN- EINTOPF mit Kartoffeln zubereitet	3 VEGGIE-NUGGETS (paniert, Sojabasis) mit Currysauce Erbsen Reis
A Fruchtjoghurt-Becher	 B frisches Obst	C Gurke im Ganzen	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 mit Tomaten-Rucola-Sauce Gurkensalat in Joghurdressing	GEMÜSETELLER (u.a. Möhren, Erbsen, Blumenkohl) mit Schnittlauch-Sahne-Sauce Kartoffelpüree aus frischen Kartoffeln	VEGGIE-GESCHNETZELTES (Pilz- u. Erbsenproteinbasis) Marengo Art (mit Tomaten und Champignons) Brokkoli, Reis
A Einzeldessert	 B frisches Obst	C Pflaumenjoghurt lose	Bio Tagesdessert lose	A / B / C




Mi

 SESAM-KARTOFFELN Pfannengemüse (u.a. mit Bohnen, Paprika, Erbsen) Dip mit saurer Sahne	CANNELLONI CARNE (R) (Rindfleischfüllung) in Tomatensauce mit Käse überbacken	FRIKADELLEN-GULASCH (R) (Rindfleisch) in Rahmsauce Apfel-Rotkohl Salzkartoffeln	GEFÜLLTE PASTA (vegetarische Füllung) mit Paprika-Rahm-Sauce Eisbergsalat mit Joghurdressing	CANNELLONI (Ricotta-Spinat-Füllung) in Tomatensauce mit Käse überbacken
A Pudding-Becher	B frisches Obst	 C Vanillepudding lose	Bio Tagesdessert lose	A / B / C

Do

 PENNE mit Champignonsauce gemischter Blattsalat mit italienischem Dressing (Essig-Öl-Dressing mit Kräutern)	2 CEVAPCICI (G) (Geflügel-Hackröllchen) Vollkorn-Djuwetschreis Zaziki, gemischter Blattsalat mit italienischem Dressing	GRIEBBREI mit Kirschen	RÜHREI Rahmspinat Kartoffelpüree aus frischen Kartoffeln	WEIZEN-FRIKADELLE Vollkorn-Djuwetschreis Zaziki gemischter Blattsalat mit italienischem Dressing
A Einzeldessert	 B frisches Obst	C Tomatensuppe (Vorsuppe)	Bio Tagesdessert lose	A / B / C

Fr

VEGGIE-SCHNITZEL (Schwarzwurzelbasis) mit Sauce Robert Salzkartoffeln Gurkensalat in Essig-Öl-Dressing	 SEELACHSSTÜCKE (F) in Dillsauce Salzkartoffeln  Gurkensalat in Essig-Öl-Dressing	KARTOFFELSUPPE (G, R) mit Wurzelgemüse und 2 Mini-Geflügel-Bockwürstchen Brötchen	3 GEFLÜGEL- HACKBÄLLCHEN (G) in Tomaten-Currysauce Pommes frites Krautsalat	Vegetarische KARTOFFELSUPPE mit Wurzelgemüse Brötchen
A Einzeldessert	B frisches Obst	 C Naturjoghurt lose	Bio Tagesdessert	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
(SCH) Schaf
(S) Schwein
(L) Lamm
(K) Krebstiere