



























KW 25 Kids 15.06.2026 - 21.06.2026

	M 1	M 2	M 3	M 4 BIO DE-ÖKO-039	M 5
Mo	 PENNE mit Käse-Spinat-Sauce (mit Gouda) Gurkensalat in Joghurdressing	 2 GEFLÜGEL- BRATWÜRSTCHEN (G) Blumenkohl in holländischer Sauce Salzkartoffeln	 FISCHFRIKADELLE (F) (paniert) mit Remouladensauce Salzkartoffeln Gurkensalat in Joghurdressing	 KAISERSCHMARRN mit Apfelmus	 VEGGIE-SCHNITZEL (paniert, Schwarzwurzelbasis) Blumenkohl in holländischer Sauce Salzkartoffeln
	A Fruchtjoghurt-Becher	B frisches Obst	C Naturjoghurt lose	Bio Tagesdessert lose	A / B / C
Di	 BROKKOLI- CREME-SUPPE Brötchen	 HÄHNCHEN-FRISCHKÄSE- PFANNE (G) mit Paprika Reis	 CHAMPIGNONS IN RAHM Spätzle 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 hausgemachter Schokokuchen	Bio Tagesdessert	A / B / C
Mi	 EIERPFANNKUCHEN mit Schokoladensauce	 KARTOFFEL- SPINAT-AUFLAUF mit Käse überbacken	 VOLLKORN-SPAGHETTI (G) mit Milanese-Sauce (Tomatensauce mit Champignons, Erbsen, Geflügelschinkenwürfeln) Farmersalat (Möhren-Krautsalat mit Mayonnaise)	 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	 4 GEMÜSE-BÄLLCHEN (u.a. Erbsen, Mais, Möhren) 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-Blattspinat-Sauce Eisbergsalat mit Cocktaildressing	 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/Schaf
(K) Krebstiere

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

KW 26 Kids 22.06.2026 - 28.06.2026

	M 1	M 2	M 3	M 4 BIO DE-ÖKO-039	M 5
Mo	 KARTOFFELGRATIN Möhrengemüse Kräuterdip	GEFLÜGEL-BOCKWÜRSTCHEN (G, L) Sauerkraut Kartoffelpüree aus frischen Kartoffeln	HÄHNCHENSCHNITZEL-STÜCKE HAWAII (G) (paniert) mit Ananas und Käse überbacken Currydip, Erbsen, Reis	Vegetarische LINSENSUPPE mit Kartoffeln zubereitet Brötchen	WEIZENFRIKADELLE Sauerkraut Kartoffelpüree aus frischen Kartoffeln
	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 Berliner Ballen	Bio Tagesdessert lose	A / B / C
Mi	GEMÜSE-FRIKADELLE (u.a. Möhren, Mais, Erbsen) 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 Reis	VEGGIE-GYROS (Sojabasis) Vollkorn-Djuwetschreis Zaziki Krautsalat
	A Einzeldessert	 B frisches Obst	 Fruchtcocktail lose	Bio Tagesdessert lose	A / B / C
Do	PENNE mit Tomatensauce Gurkensalat in Essig-Öl-Dressing	4 RINDERHACK-FLEISCHBÄLLCHEN (R) in 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	2 MINI-REIBEKUCHEN Erbsen-Möhrengemüse Tomatendip mit Quark	 SEELACHSSTÜCKE (F) in Curry-Paprika-Sauce Erbsen Reis	GEMÜSECREMESUPPE (G) (mit Möhren, Blumenkohl, Zucchini) mit Geflügelbällchen Brötchen	SPIRELLI mit Käse-Spinat-Sauce Eisbergsalat mit Cocktaildressing	GEMÜSECREMESUPPE (mit Möhren, Blumenkohl, Zucchini) Brötchen
	A Einzeldessert	 B frisches Obst	 C Milchpudding Butterkeks 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/Schaf
(K) Krebstiere