












KW 29 Kids 13.07.2026 - 19.07.2026

	M 1	M 2	M 3	M 4 BIO DE-ÖKO-039	M 5
Mo	 Serbische BOHNENSUPPE (u.a. mit Bohnen, Paprika, Möhren) mit Kartoffeln zubereitet Brötchen	GEFLÜGEL-BOCKWURST (G, L) Linsengemüse (u.a. Tomate, Zucchini, Paprika) Spätzle	 SEELACHS (F) (paniert) mit Remouladensauce Salzkartoffeln Gurkensalat in Joghurtdressing	GRIEBBREI mit Kirschen	WEIZEN-FRIKADELLE Linsengemüse (u.a. Tomate, Zucchini, Paprika) Spätzle
	A Fruchtjoghurt-Becher	B frisches Obst	 C Naturjoghurt lose	Bio Tagesdessert	A / B / C
Di	5 BIO-FALAFEL-BÄLLCHEN (aus Kichererbsen) Quinoa-Paprika Joghurdip mit Petersilie	 HÄHNCHEN-GESCHNETZELTES (G) Marengo Art (mit Tomaten und Champignons) Brokkoli, Reis	SPAGHETTI mit Florentiner Sauce (Käse-Sahne-Sauce mit Spinat) Krautsalat	NEU NEU NEU BAUERNTOPF (R) mit Rinderhackfleisch, Möhren und Kartoffeln zubereitet Brötchen	VEGGIE-GESCHNETZELTES (Pflz- u. Erbsenproteinbasis) Marengo Art (mit Tomaten und Champignons) Brokkoli, Reis
	A Pudding-Becher	 B frisches Obst	C Milchreis lose	Bio Tagesdessert lose	A / B / C
Mi	EIERPFANNKUCHEN mit Kirschen	 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	GEMÜSEEINTOPF (u.a. mit Erbsen, Kohlrabi, Sellerie) mit Kartoffeln zubereitet	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	 CHAMPIGNONS in Rahm Vollkornreis frischer Rotkrautsalat	NUDEL-HACKFLEISCH-AUFLAUF (R) (Rindfleisch) mit Käse überbacken	RÖSTKARTOFFELN Möhrengemüse Kräuterdip	2 BLUMENKOHL-STICKS (Blumenkohl u. Kichererbse) Rahmspinat Kartoffelpüree aus frischen Kartoffeln	NUDEL-VEGGIE-HACK-AUFLAUF (Sonnenblumengranulat) mit Käse überbacken
	A Gebäck o. Riegel	B Melone im Ganzen	 C Vanillepudding lose	Bio Tagesdessert lose	A / B / C
Fr	RÜHREI Rahmspinat Kartoffelpüree aus frischen Kartoffeln	 LACHSFILET-BRATLING (F) (paniert) mit Schnittlauch-Sauce Möhren Salzkartoffeln	BLUMENKOHL-CREMESUPPE (G) mit Geflügelbockwurstscheiben 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 Allergenkennzeichnung 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 30 Kids 20.07.2026 - 26.07.2026

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)	 BÖREKSTANGE (R) (mit Rinderhackfleisch) Bulgursalat Zaziki	 Ungarisches RINDERGULASCH (R) (Zwiebel-Tomaten-Sauce) Nudeln Apfelmus	 MINISTRONE italienische Gemüsesuppe (u.a. mit Möhren, Paprika, Zucchini) Brötchen	PAPRIKA-ZWIEBEL-TOPF Nudeln Apfelmus
A Fruchtjoghurt-Becher	 B frisches Obst	C Ananasjoghurt lose	Bio Tagesdessert lose	A / B / C

Di

MÖHREINTOPF mit Kartoffeln zubereitet Sonnenblumenkerne	 HÄHNCHEN-GESCHNETZELTES (G) in Curry-Früchte-Sauce (u.a. mit Apfel, Aprikose, Birne) Erbsen, Vollkornreis	GNOCCHI mit Lauch-Käse-Sauce Eisbergsalat mit Sauerrahmdressing	KARTOFFELGRATIN Pffannengemüse (u.a. mit Möhren, Erbsen, Brokkoli) Joghurdip mit Kräutern	VEGGIE-GESCHNETZELTES (Pflz- u. Erbsenproteinbasis) in Curry-Früchte-Sauce (u.a. mit Apfel, Aprikose, Birne) Erbsen, Vollkornreis
A Wackelpudding-Becher	 B frisches Obst	C Berliner Ballen	Bio Tagesdessert lose	A / B / C




Mi

 SERPENTINI (gedrehte Röhrennudeln) mit Möhrensauce Eisbergsalat mit Joghurdressing	BLUMENKOHL-KARTOFFEL-AUFLAUF mit Käse überbacken	CHICKEN BITES (G) (panierte Hähnchenbruststücke) Kohlrabi in Rahm Salzkartoffeln	SPAGHETTI (R) mit Bolognesesauce (Rindfleisch) blanchierter Möhrensalat	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)	2 CEVAPCICI (G) (Geflügel-Hackröllchen) Tomatenreis Zaziki, Farmersalat (Möhren-Kraut-Salat mit Mayo)	MILCHREIS mit Pfirsichspalten	LINSENGEMÜSE mit Paprika, Zucchini und Tomate Spätzle	2 VEGGIE-CEVAPCICI (Erbsenprotein-Basis) Tomatenreis Zaziki, Farmersalat (Möhren-Kraut-Salat mit Mayo)
A Einzeldessert	 B frisches Obst	C Hühnerbrühe (G) (Vorsuppe)	Bio Tagesdessert	A / B / C

Fr

4 MINI-REIBEKUCHEN mit Apfelmus	 FISCHCURRY (F) (mit Seelachs) mit Lauch und Apfelstreifen Brokkoli, Reis	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
(R) Rind
(F) Fisch

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