

KW 31 Kids 27.07.2026 - 02.08.2026

M 1

M 2

M 3



M 4 BIO DE-ÖKO-039

M 5

Mo

BULGURBRATLING (Tomate-Mozzarella-Füllung) Gemüsereis Zaziki	GEFLÜGELBOCKWURST (G, L) Dicke Bohnen in Rahm Kartoffelpüree aus frischen Kartoffeln	 BUNTE SPIRELLI (F) mit Lachswürfeln in Sahnesauce gemischter Blattsalat mit Joghurtdressing	MILCHREIS mit Apfelmus	BUNTE SPIRELLI mit Käse-Erbsen-Sahnesauce gemischter Blattsalat mit Joghurtdressing
A Fruchtjoghurt-Becher	 B frisches Obst	C Möhre im Ganzen	Bio Tagesdessert	A / B / C

Di

Orientalische LINSENSUPPE mit gelben Linsen, Kartoffeln und Minze Brötchen	 HÜHNERFRIKASSEE (G) Erbsen Reis	FARFALLE (G) mit Carbonarasauce (Käse-Sahnesauce mit Geflügelschinkenwürfeln) Eisbergsalat mit italienischem Dressing	3 GEFLÜGEL-HACKBÄLLCHEN (G) in Tomaten-Currysauce Pommes frites Krautsalat	VEGGIE-FRIKASSEE (Pilzweiß- 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 (R) (Rindfleisch) mit Paprika, Bulgur Joghurt dip mit Petersilie	VOLLKORN-SPAGHETTI mit Lauch-Käse-Sauce (Gouda) Eisbergsalat mit Sauerrahmdressing	KOHLRABI-MÖHREN-EINTOPF mit Kartoffeln zubereitet	Orientalische VEGGIE-PFANNE (Sonnenblumenbasis) mit Paprika, Bulgur Joghurt dip mit Petersilie
A Einzeldessert	 B frisches Obst	C Rinderbrühe (R) (Vorsuppe)	Bio Tagesdessert lose	A / B / C

Do

KÄSESPÄTZLE Röstzwiebeln Chinakohlsalat mit Mandarinen	3 CHICKEN-NUGGETS (G) (paniertes Hähnchenfleisch) mit Currysauce Erbsen Reis	 2 MINI-KARTOFFEL-RÖSTI Ratatouille (mit Tomaten, Zucchini und Paprika) Kräuter dip	PENNE mit Paprika-Rahmsauce gemischter Blattsalat mit Sauerrahmdressing	3 VEGGIE-NUGGETS (paniert, Sojabasis) mit Currysauce Erbsen Reis
A Gebäck o. Riegel	B Melone im Ganzen	 C Milchpudding Butterkeks lose	Bio Tagesdessert lose	A / B / C

Fr

LINSENGEMÜSE (Tomate, Zucchini, Paprika) Reis Joghurt dip mit Petersilie	 SEELACHSFILET (F) (paniert) Rahmspinat Kartoffelpüree aus frischen Kartoffeln	KARTOFFEL-LAUCH-EINTOPF (R) mit 4 Mini-Rindfleisch-Bällchen	NUDEL-TOMATEN-AUFLAUF mit Käse überbacken	 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

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

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

KW 32 Kids 03.08.2026 - 09.08.2026

	M 1	M 2	M 3	M 4 BIO DE-ÖKO-039	M 5
Mo	 BUNTE SPIRELLI mit 3-Käsesauce (Gouda, Hartkäse, Mozzarella) Gurkensalat in Joghurtdressing (mit BIO-Joghurt)	CHOP SUEY (G) asiatisches Gericht mit Gemüse Hühnerfleisch und Asia-BIO-Vollkornnudeln	RINDFLEISCH-FRIKADELLE (R) Kohlrabi in Rahm Salzkartoffeln	Vegetarische ERBSENSUPPE mit Wurzelgemüse und Kartoffeln Brötchen	GEMÜSE-FRIKADELLE (u.a. Möhren, Mais, Erbsen) Kohlrabi in Rahm Salzkartoffeln
	A Fruchtjoghurt-Becher	 B frisches Obst	C Gurke im Ganzen	Bio Tagesdessert lose	A / B / C
Di	MINISTRONE italienische Gemüsesuppe (u.a. mit Möhren, Zucchini, Paprika) 3 Mini-Brötchen	HÄHNCHENCURRY (G) mit Kichererbsen, Möhren, Mango, Apfel und Lauch BIO-Reis	HÄHNCHEN-SCHNITZEL (G) (paniert) mit Tomatensauce Erbsen BIO-Spaghetti	GEMÜSETELLER (u.a. Möhren, Erbsen, Blumenkohl) mit Schnittlauch-Sahne-Sauce Kartoffelpüree aus frischen Kartoffeln	 VEGGIE-CURRY mit Kichererbsen, Möhren, Mango, Apfel und Lauch BIO-Reis
	A Einzeldessert	B frisches Obst	 C Vanillepudding lose	Bio Tagesdessert lose	A / B / C
Mi	 SESAMKARTOFFELN Pfannengemüse (u.a. mit Bohnen, Paprika, Erbsen) Kräuterdip mit Quark	GEFÜLLTE PASTA (vegetarische Füllung) mit Tomaten-Spinat-Sauce Möhrensalat	HÄHNCHEN-GESCHNETZELTES (G) in Rahmsauce Apfel-Rotkohl Salzkartoffeln	NUDEL-HACKFLEISCH-AUFLAUF (R) (Rindfleisch) mit Käse überbacken	VEGGIE-GESCHNETZELTES (Pilz- und Erbsenproteinbasis) in Rahmsauce Apfel-Rotkohl Salzkartoffeln
	A Pudding-Becher	 B frisches Obst	C Pflaumenjoghurt lose mit BIO-Joghurt	Bio Tagesdessert lose	A / B / C
Do	BIO-PENNE mit Champignonsauce gemischter Blattsalat mit italienischem Dressing (Essig-Öl-Dressing mit Kräutern)	 2 CEVAPCICI (G) (Geflügel-Hackröllchen) Vollkorn-Quinoa Zaziki Krautsalat	GRIEBBREI mit Kirschen	RÜHREI Rahmspinat Kartoffelpüree aus frischen Kartoffeln	2 VEGGIE-CEVAPCICI (Erbsenproteinbasis) Vollkorn-Quinoa Zaziki Krautsalat
	A Gebäck o. Riegel	 B frisches Obst	C Tomatensuppe (Vorsuppe)	Bio Tagesdessert lose	A / B / C
Fr	VEGGIE-SCHNITZEL (Schwarzwurzelbasis) mit Rahmsauce Salzkartoffeln Gurkensalat in Essig-Öl-Dressing	 SEELACHSSTÜCKE (F) in Dillsauce Salzkartoffeln Gurkensalat in Essig-Öl-Dressing 	HACKFLEISCH-SUPPE (R) Pizza Art mit Rinderhackfleisch, Mais und Paprika 3 Mini-Brötchen	SPIRELLI mit Tomatensauce Eisbergsalat mit Joghurtdressing	GEMÜSE-SUPPE Pizza Art mit Mais und Paprika 3 Mini-Brötchen
	A Einzeldessert	B frisches Obst	 C BIO-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

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