

KW 35 Kids 24.08.2026 - 30.08.2026

M 1

M 2

M 3



M 4 BIO DE-ÖKO-039

M 5

Mo

2 BÖREK-SCHNECKEN (Blätterteiggebäck mit Spinatfüllung) Bulgursalat Paprikadip mit Quark	2 BRATWÜRSTCHEN (G) (Geflügelfleisch) Blumenkohl in Rahm Kartoffelpüree aus frischen Kartoffeln	 LACHSFILET-BRATLING (F) (paniert) mit Dillsauce Brokkoli, Salzkartoffeln	GRIEBBREI mit Apfelmus	WEIZEN-FRIKADELLE Blumenkohl in Rahm Kartoffelpüree aus frischen Kartoffeln
A Fruchtjoghurt-Becher	B frisches Obst	 C Vanillepudding lose	Bio Tagesdessert lose	A / B / C



Di

SERPENTINI (gedrehte Röhrennudeln) mit Tomaten-Spinat-Sauce Eisbergsalat mit Joghurtdressing (mit BIO-Joghurt)	HÄHNCHENGULASCH (G) in Champignonsauce Apfel-Rotkohl Salzkartoffeln	Schwäbischer LINSENEINTOPF (G) mit BIO-Spätzle und Geflügelbockwurstscheiben Brötchen	CHILI CON CARNE (R) (Rindfleisch) Mais Reis	 Schwäbischer LINSENEINTOPF mit BIO-Spätzle und Gemüse (u.a. mit Möhren, Porree, Sellerie) Brötchen
A Einzeldessert	B frisches Obst	 C BIO-Naturjoghurt lose	Bio Tagesdessert lose	A / B / C



Mi

EIERPFANNKUCHEN mit Vanillesauce	2 HÄHNCHENINNENFILETS (G) (paniert) italienischer Nudelasalat (mit BIO-Nudeln) mit Essig-Öl-Dressing, Curry-Dip	 BIO-VOLLKORN- SPAGHETTI (R) mit Bolognese Sauce (Rindfleisch) Eisbergsalat mit italienischem Dressing (Essig-Öl-Dressing mit Kräutern)	3 GEMÜSE-BÄLLCHEN (u.a. aus Mungobohnen, brauner Reis, Rote Bete) Rahmspinat Kartoffelpüree aus frischen Kartoffeln	BIO-VOLLKORN-SPAGHETTI mit Veggie-Bolognese (Sonnenblumengranulat) Eisbergsalat mit italienischem Dressing (Essig-Öl-Dressing mit Kräutern)
A Pudding-Becher	 B frisches Obst	C Rinderbrühe (R) (Vorsuppe)	Bio Tagesdessert lose	A / B / C

Do

NUDEL-TOMATEN- AUFLAUF (BIO-Penne) mit Käse überbacken	2 CEVAPCICI (G) (Geflügel-Hackröllchen) mit Tomatensauce BIO-Reis Krautsalat	 QUINOA-BRATLING (Quinoa-Erbсен-Basis) Erbsen Kartoffelpüree aus frischen Kartoffeln	CHAMPIGNONS in Rahm Spätzle Möhrensalat	2 VEGGIE-CEVAPCICI (Erbсенprotein-Basis) mit Tomatensauce BIO-Reis Krautsalat
A Gebäck o. Riegel	 B Melone im Ganzen	C Pflaumenjoghurt lose	Bio Tagesdessert	A / B / C

Fr

 GEKOCHTES EI in Senfsauce Salzkartoffeln Gurkensalat in Essig-Öl-Dressing	FISCHFRIKADELLE (F) (Seelachs paniert) warmer Kartoffelsalat Gurkensalat in Essig-Öl-Dressing	GYROSSUPPE (G) mit Hähnchenfleisch, bunter Paprika und Mais 3 Pizzabrötchen	SPAGHETTI mit Florentiner Sauce gemischter Blattsalat mit Cocktaildressing	GEMÜSESSUPPE mit buntem Paprika und Mais 3 Pizzabrötchen
A Einzeldessert	 B frisches Obst	C Karamellpudding 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 36 Kids 31.08.2026 - 06.09.2026

M 1

M 2

M 3



M 4 BIO DE-ÖKO-039

M 5

Mo

<p>CANNELLONI (Gemüse-Füllung) in Tomatensauce mit Käse überbacken</p>	<p>GESCHNETZELTE CURRYWURST (G) (Geflügelfleisch) in Curry-Tomaten-Sauce BIO-Reis, Krautsalat</p>	<p>HÄHNCHEN-GULASCH (G) in Budapester Sauce (Tomatensauce mit Paprikastreifen) Salzkartoffeln Krautsalat</p>	<p>3 MINI-REIBEKUCHEN mit Apfelmus</p>	<p>GESCHNETZELTE VEGGIE-CURRYWURST (Weizen-Erbsen-Basis) in Curry-Tomaten-Sauce BIO-Reis, Krautsalat</p>
A Fruchtjoghurt-Becher	B frisches Obst	C Gurke im Ganzen	Bio Tagesdessert lose	A / B / C

Di

<p>SÜBKARTOFFELEINTOPF (mit Kartoffeln, Möhren, Blattspinat) dazu einen Klecks Schmand-Dip</p>	<p>HÄHNCHEN-GESCHNETZELTES (G) in Rahmsauce Möhrengemüse Salzkartoffeln</p>	<p>BUNTE SPIRELLI mit 3-Käsesauce (Gouda, Hartkäse, Mozzarella) Gurkensalat in Joghurtdressing (mit BIO-Joghurt)</p>	<p>KARTOFFEL-SPINAT-AUFLAUF mit Käse überbacken</p>	<p>VEGGIE-GESCHNETZELTES (Pilz- u. Erbsenproteinbasis) in Rahmsauce Möhrengemüse Salzkartoffeln</p>
A Einzeldessert	B frisches Obst	C BIO-Naturjoghurt lose	Bio Tagesdessert lose	A / B / C

Mi

<p>CHILI SIN CARNE (vegetarisches Chili mit Sonnenblumengranulat) grüne Bohnen Vollkornreis</p>	<p>BIO-SPAGHETTI in Pesto Siziliana mit Tomatenstücken Eisbergsalat mit Sauerrahmdressing</p>	<p>2 HÄHNCHEN-DONUTS (G) (paniertes Hähnchenfleisch) mit Barbecuesauce Mais BIO-Reis</p>	<p>3 GEFLÜGEL-HACKBÄLLCHEN (G) in Rahmsauce Salzkartoffeln Gurkensalat in Joghurt-Dressing</p>	<p>3 VEGGIE-NUGGETS (paniert, Sojabasis) mit Barbecuesauce Mais BIO-Reis</p>
A Pudding-Becher	B frisches Obst	C Schokopudding lose	Bio Tagesdessert lose	A / B / C

Do

<p>GEFÜLLTE PASTA (vegetarische Füllung) mit Zucchini-Sauce gemischter Blattsalat mit italienischem Dressing</p>	<p>RINDFLEISCH-FRIKADELLE (R) Kohlrabi in Rahm Salzkartoffeln</p>	<p>KAISERSCHMARRN mit Vanillesauce</p>	<p>RÜHREI mit gebratenen Drillingen Gewürzgurke</p>	<p>3 MINI-VEGGIE-FRIKADELLEN (u.a. mit Blumenkohl, Erbsen, Möhren, Mais) Kohlrabi in Rahm Salzkartoffeln</p>
A Gebäck o. Riegel	B frisches Obst	C Hühnerbrühe (G) (Vorsuppe)	Bio Tagesdessert	A / B / C

Fr

<p>BLUMENKOHL in holländischer Sauce (helle Sahnesauce) Salzkartoffeln</p>	<p>SEELACHSSTÜCKE (F) in Honig-Senfesauce Salzkartoffeln, Eisbergsalat mit Cocktaildressing (Dressing mit Mayo und Tomate)</p>	<p>KARTOFFELSUPPE (G) mit Wurzelgemüse (u.a. mit Kartoffeln, Möhren, Sellerie) und Geflügelbockwurstscheiben Brötchen</p>	<p>SPÄTZLE mit Tomatensauce Gurkensalat in Joghurtdressing</p>	<p>Vegetarische KARTOFFELSUPPE mit Wurzelgemüse (u.a. mit Kartoffeln, Möhren, Sellerie) Brötchen</p>
A Einzeldessert	B frisches Obst	C hausgemachter Zitronenkuchen	Bio Tagesdessert lose	A / B / C

Die Angebote mit dem Sticker haben in ihrer Gesamtheit die Auszeichnung „DGEprüfte Qualität“ der Stufe A erhalten.

(G) Geflügel
(R) Rind
(F) Fisch

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