

KW

41

Kids

05.10.2026 - 11.10.2026

M 1

M 2

M 3

M 4 BIO DE-ÖKO-039

M 5

Mo

EIERPFANNKUCHEN
mit Schokoladensauce

KARTOFFEL-GULASCH
mit Paprika und Tomaten
Schmand-Dip

 **BIO-VOLLKORN-SPAGHETTI (G)**
mit Milanese-Sauce
(Tomatensauce mit Champignons, Erbsen und
Geflügelschinkenwürfeln)
Farmersalat
(Möhren-Krautsalat mit Mayonnaise)

MÖHRENEINTOPF
mit Kartoffeln zubereitet
Sonnenblumenkerne

BIO-VOLLKORN-SPAGHETTI
mit Veggie-Milanese
Farmersalat

A Wassereis zum Einfrieren

 B frisches Obst

C Gemüsecremesuppe (Vorsuppe)

Bio Tagesdessert lose

A / B / C

Di

GEFÜLLTE PASTA
(vegetarische Füllung)
mit Tomaten-Caprese-Sauce
Eisbergsalat mit
Sauerrahmdressing

CHILI CON CARNE (R)
(Rindfleisch)
Mais
BIO-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
BIO-Reis

A Gebäck o. Riegel

B Melone im Ganzen

 C Schokopudding lose

Bio Tagesdessert

A / B / C

Mi

BIO-PENNE
mit Käse-Spinat-Sauce
(mit Gouda)
Gurkensalat in Joghurtdressing
(mit BIO-Joghurt)

2 HÄHNCHEN-INNENFILETS (G)
(paniert)
Rahmwirsing
Salzkartoffeln

 **SEELACHSFILET (F)**
(paniert)
mit Remouladensauce
Salzkartoffeln, Gurkensalat in
Joghurtdressing (mit BIO-Joghurt)

KAISERSCHMARRN
mit Apfelmus

VEGGIE-SCHNITZEL
Art Cordon bleu
(paniert, Sojabasis)
Rahmwirsing
Salzkartoffeln

A Fruchtjoghurt-Becher

B frisches Obst

 C BIO-Naturjoghurt lose

Bio Tagesdessert lose

A / B / C

Do

KÜRBIS-CREMESUPPE
mit Kartoffeln zubereitet
Brötchen

HÄHNCHEN-FRISCHKÄSE-PFANNE (G)
mit Paprika
Erbsen
BIO-Reis

CHAMPIGNONS IN RAHM
BIO-Spätzle
Eisbergsalat mit
Essig-Öl-Dressing

 **3 GEFLÜGEL-HACKBÄLLCHEN (G)**
in Curry-Tomatensauce
Röstkartoffeln
Krautsalat

VEGGIE-FRISCHKÄSE-PFANNE
(Pilz- u. Erbsenproteinbasis)
mit Paprika
Erbsen, BIO-Reis

A Pudding-Becher

 B frisches Obst

C hausgemachter Schokokuchen

Bio Tagesdessert lose

A / B / C

Fr

2 MINI-REIBEKUCHEN
Erbsen-Möhrengemüse
Paprikadip mit Quark

 **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

GEMÜSE-NUDEL-SUPPENTOPF
(mit BIO-Nudeln)
Brötchen

A Einzeldessert

 B frisches Obst

C Milchreis 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

42

Kids

12.10.2026 - 18.10.2026

M 1

M 2

M 3



M 4 BIO DE-ÖKO-039

M 5

Mo

BIO-SPIRELLI mit hausgemachtem Pesto Genovese Eisbergsalat mit Cocktaildressing	BÖREKSTANGE (R) (mit Rinderhackfleischfüllung) hausgemachter Bulgursalat Aioli	HÄHNCHEN-GYROS (G) Vollkorn-Djuwetschreis (u.a. mit Möhren, Erbsen, Paprika) Zaziki Krautsalat	KARTOFFEL-HACKFLEISCH-AUFLAUF (R) (Rindfleisch) mit Käse überbacken	VEGGIE-GYROS (Sojabasis) Vollkorn-Djuwetschreis Zaziki Krautsalat
A Einzeldessert	B frisches Obst	C Fruchtcocktail lose	Bio Tagesdessert lose	A / B / C

Di

NUDEL-BROKKOLI-AUFLAUF mit Käse überbacken	3 RINDERHACK-FLEISCHBÄLLCHEN (R) in Preiselbeersauce Apfel-Rotkohl Salzkartoffeln	MILCHREIS mit Kirschen	GEMÜSETELLER (u.a. Möhren, Erbsen, Blumenkohl) mit Schnittlauch-Sahne-Sauce Kartoffelpüree aus frischen Kartoffeln	4 SOJABÄLLCHEN in Preiselbeersauce Apfel-Rotkohl Salzkartoffeln
A Einzeldessert	B frisches Obst	C Tomatensuppe (Vorsuppe)	Bio Tagesdessert lose	A / B / C

Mi

KARTOFFELGRATIN Möhrengemüse Kräuterdip	GEFLÜGEL-BOCKWÜSTCHEN (G, L) Sauerkraut Kartoffelpüree aus frischen Kartoffeln	Rheinischer SAUERBRATEN-GULASCH (R) (Rindfleisch) BIO-Nudeln Apfelmus	Vegetarische LINSENSUPPE mit Kartoffeln zubereitet Brötchen	VEGGIE-GULASCH nach Sauerbraten Art (Pilz- u. Erbsenproteinbasis) BIO-Nudeln Apfelmus
A Fruchtjoghurt-Becher	B frisches Obst	C BIO-Naturjoghurt lose	Bio Tagesdessert lose	A / B / C

Do

Grüne ERBSENSUPPE mit Wurzelgemüse (u.a. mit Möhren, Porree u. Sellerie) und Kartoffeln Brötchen	2 HÄHNCHEN-INNENFILETS (G) mit Barbecuesauce Mais BIO-Reis	BIO-SPAGHETTI Veggie-Bolognese-Sauce (Tomatensauce mit Sonnenblumenbasis) Gurkensalat in Essig-Öl-Dressing	2 RÖSTI-ECKEN Rahmspinat Kräuterdip	VEGGIE-FILETSTREIFEN (Pilz- u. Erbsenproteinbasis) in Barbecuesauce Mais BIO-Reis
A Wackelpudding-Becher	B frisches Obst	C Ananasjoghurt lose mit BIO-Joghurt	Bio Tagesdessert	A / B / C

Fr

3 MINI-GEMÜSE-FRIKADELLEN (u.a. Blumenkohl, Erbsen, Möhren, Mais) Rahmspinat, Kartoffelpüree aus frischen Kartoffeln	SEELACHSSTÜCKE (F) in Curry-Paprika-Sauce Erbsen BIO-Reis	GRÜNKOHL-EINTOPF (G) mit Kartoffeln zubereitet 2 Geflügelbratwürstchen	SPIRELLI mit Käse-Spinat-Sauce Eisbergsalat mit Joghurtdressing	GRÜNKOHL-EINTOPF mit Kartoffeln zubereitet
A Einzeldessert	B frisches Obst	C Milchpudding Butterkeks lose	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