

KW 43 Kids 19.10.2026 - 25.10.2026

M 1

M 2

M 3



M 4 BIO DE-ÖKO-039

M 5

Mo

EIERPFANNKUCHEN
mit Vanillesauce

HOT DOG (G)

 (Geflügelwurst im Brötchen)
Röstzwiebeln
Kartoffelsalat mit Mayonnaise
Ketchup

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
Röstkartoffeln

BIO-VOLLKORN-SPAGHETTI
mit Veggie-Bolognese
(Sonnenblumengranulat)
Eisbergsalat mit
italienischem Dressing

A Pudding-Becher

 B frisches Obst

C Rinderbrühe (R) (Vorsuppe)

Bio Tagesdessert lose

A / B / C

Di

NUDEL-TOMATEN-AUFLAUF
(BIO-Penne)
mit Käse überbacken

2 CEVAPCICI (G)

 (Geflügel-Hackröllchen)
Tomatenreis (mit BIO-Reis)
Krautsalat
Zaziki

VEGGIE-FRIKADELLE
(Weizenbasis)
Erbsen
Kartoffelpüree aus
frischen Kartoffeln

CHAMPIGNONS
in Rahm
Spätzle
Möhrensalat

2 VEGGIE-CEVAPCICI
(Erbsenproteinbasis)
Tomatenreis (mit BIO-Reis)
Krautsalat
Zaziki

A Gebäck o. Riegel

 B Melone im Ganzen

C Berliner Ballen lose

Bio Tagesdessert lose

A / B / C

Mi

2 BÖREK-SCHNECKEN
(Blätterteiggebäck mit Spinatfüllung)
Bulgursalat (mit BIO-Bulgur)
Tomatendip

HÄHNCHENGULASCH (G)
mit Paprikarahmsauce
BIO-Penne
Gurkensalat in Joghurdressing
(mit BIO-Joghurt)

LACHSFILET-STÜCKE (F)
in Dillsauce
Brokkoli
Salzkartoffeln

GRIEBBREI
mit Apfelmus

BIO-PENNE
mit Paprikarahmsauce
Gurkensalat in Joghurdressing
(mit BIO-Joghurt)

A Fruchtjoghurt-Becher

B frisches Obst

 C BIO-Naturjoghurt lose

Bio Tagesdessert lose

A / B / C

Do

SÜßKARTOFFELEINTOPF
(mit Kartoffeln, Möhren, Blattspinat)
dazu einen Klecks
Schmand-Dip

GEFLÜGELWURST-GULASCH (G)
Apfel-Rotkohl
Salzkartoffeln

BUNTE SPIRELLI
mit 3-Käsesauce
(Gouda, Hartkäse, Mozzarella)
Eisbergsalat mit Joghurdressing
(mit BIO-Joghurt)

CHILI CON CARNE (R)
(Rindfleisch)
Mais
Reis

VEGGIE-WURSTGULASCH
(Erbsenproteinbasis)
Apfel-Rotkohl
Salzkartoffeln

A Einzeldessert

B frisches Obst

 C Vanillepudding lose

Bio Tagesdessert

A / B / C

Fr

GEKOCHTES EI
in Senfsauce
Salzkartoffeln
Gurkensalat in
Essig-Öl-Dressing

3 FISCH-NUGGETS (F)
(Seelachs in Backteig)
warmer Kartoffelsalat
Gurkensalat in
Essig-Öl-Dressing

HACKFLEISCH-SUPPE (R)
Pizza Art
mit Rinderhackfleisch,
Mais und Paprika
3 Mini-Brötchen

SPAGHETTI
mit Florentiner Sauce
gemischter Blattsalat
mit Cocktaildressing

 **GEMÜSE-SUPPE**
Pizza Art
mit Mais und Paprika
3 Mini-Brötchen

A Einzeldessert

 B frisches Obst

C hausgemachter Zitronenkuchen

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 44 Kids 26.10.2026 - 01.11.2026

	M 1	M 2	M 3	M 4 BIO DE-ÖKO-039	M 5
Mo	 CHILI SIN CARNE (vegetarisches Chili mit Sonnenblumengranulat) grüne Bohnen Vollkornreis	GEFÜLLTE PASTA (vegetarische Füllung) mit Zucchini-Sauce Farmersalat	HÄHNCHENSTÜCKE (G) (paniert) mit Käse überbacken Barbecuesauce Mais, BIO-Reis	3 GEFLÜGELHACK- BÄLLCHEN (G) in Rahmsauce Möhren Salzkartoffeln	3 VEGGIE-NUGGETS (paniert, Sojabasis) mit Barbecuesauce Mais BIO-Reis
	A Pudding-Becher	B frisches Obst	 C BIO-Naturjoghurt lose	Bio Tagesdessert lose	A / B / C
Di	BIO-SPAGHETTI in Pesto Siziliana mit Tomatenstücken Eisbergsalat mit Sauerrahmdressing	 2 GEFLÜGEL- BRATWÜSTCHEN (G) Rahmwürsting Kartoffelpüree aus frischen Kartoffeln	KAISERSCHMARRN mit Vanillesauce	KARTOFFEL-SPINAT- AUFLAUF mit Käse überbacken	GEMÜSEFRIKADELLE (u.a. Möhren, Erbsen, Mais) Rahmwürsting Kartoffelpüree aus frischen Kartoffeln
	A Gebäck o. Riegel	 B frisches Obst	C Hühnerbrühe (G) (Vorsuppe)	Bio Tagesdessert lose	A / B / C
Mi	 GEMÜSELASAGNE (u.a. mit Möhren, Zucchini, Paprika) mit Käse überbacken	GESCHNETZELTE CURRYWURST (G) (Geflügelfleisch) in Curry-Tomaten-Sauce BIO-Reis, Krautsalat	RINDFLEISCH- FRIKADELLE (R) Kohlrabi in Rahm Salzkartoffeln	3 MINI-REIBEKUCHEN mit Apfelmus	GESCHNETZELTE VEGGIE-CURRYWURST (Weizen-Erbsen-Basis) in Curry-Tomaten-Sauce BIO-Reis, Krautsalat
	A Fruchtjoghurt-Becher	 B frisches Obst	C Gurke im Ganzen	Bio Tagesdessert lose	A / B / C
Do	Schwäbischer LINSENEINTOPF mit BIO-Spätzle Brötchen	HÄHNCHEN- GESCHNETZELTES (G) in Rahmsauce Möhrengemüse Salzkartoffeln	 BIO-FARFALLE mit Tomaten-Spinat-Sauce Gurkensalat in Joghurtdressing (mit BIO-Joghurt)	RÜHREI mit gebratenen Drillingen Gewürzgurke	VEGGIE-GESCHNETZELTES (Erbsenproteinbasis) in Rahmsauce Möhrengemüse Salzkartoffeln
	A Einzeldessert	B frisches Obst	 C Schokopudding lose	Bio Tagesdessert	A / B / C
Fr	BLUMENKOHL in holländischer Sauce (helle Sahneseauce) Salzkartoffeln	 SEELACHSSTÜCKE (F) in Honig-Senfsauce Salzkartoffeln, Eisbergsalat mit Cocktaildressing (Dressing mit Mayo und Tomate)	KÜRBISCREMESUPPE (G) mit Kartoffeln zubereitet mit Geflügelhackbällchen Brötchen	SPÄTZLE mit Tomatensauce Gurkensalat in Joghurtdressing	KÜRBISCREMESUPPE mit Kartoffeln zubereitet Brötchen
	A Einzeldessert	 B frisches Obst	C 2 Mini-Schokodonuts	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