

KW 8 Kids
16.02.2026 - 22.02.2026

	M 1	M 2	M 3	M 4 BIO DE-ÖKO-039	M 5	M 6
Mo	 2 MINI-KARTOFFEL-RÖSTI** Ratatouille (mit Tomaten, Zucchini u. Paprika) Dip mit saurer Sahne	 VEGGIE-SCHNITZEL** Art Cordon bleu (paniert, Sojabasis) Kohlrabi in Rahm Salzkartoffeln	 PUTEN-GESCHNETZELTES* in Rahmsauce Apfel-Rotkohl Salzkartoffeln	 PENNE* Bolognese-Sauce (Rindfleisch) blanchierter Möhrensalat	 VEGGIE-GESCHNETZELTES** (Pilz- und Erbsenproteinbasis) in Rahmsauce Apfel-Rotkohl Salzkartoffeln	—
	A Pudding-Becher	B frisches Obst	 C Naturjoghurt lose	Bio Tagesdessert	A / B / C	
Di	 VOLLKORN-PENNE** Champignonsauce Farmersalat (Weißkohl-Möhrensalat mit Mayo)	CHICKEN HAWAII* (Hähnchenstücke in Knusperpanade) überbacken mit Ananas und Käse Reis Currydip Farmersalat	GRIEBREI** mit Apfelkompost	3 TAGESGEMÜSE** (Blumenkohl, Brokkoli, Möhren) Sesamkartoffeln Kräuterdip mit Joghurt	3 VEGGIE-NUGGETS** (paniert, Sojabasis) Reis Currydip Farmersalat	—
	A Gebäck o. Riegel	 B frisches Obst	C Tomatensuppe (Vorsuppe)	Bio Tagesdessert lose	A / B / C	
Mi	 GEFÜLLTE PASTA** (Spinat-Füllung) Zucchini-Sauce Farmersalat	CHOP SUEY* asiatisches Gericht mit Gemüse (u.a. Champignons, Bambussprossen, Mungobohnenkeime) Hühnerfleisch und Asia-Vollkornnudeln	2 PUTEN MEDAILLONS* mit Paprikasauce Erbsen-Möhren-Gemüse Reis	Vegetarische ERBSENSUPPE** mit Wurzelgemüse und Kartoffeln Brötchen	SOJA-FRIKADELLE** mit Paprikasauce Erbsen-Möhren-Gemüse Reis	PIZZASCHNITTE MARGHERITA** mit Tomate und Käse
	A Fruchtjoghurt-Becher	 B frisches Obst	C Möhre im Ganzen	Bio Tagesdessert lose	A / B / C	A / B / C
Do	 ORIENTALISCHE LINSENSUPPE** mit gelben Linsen, Kartoffeln und Minze Brötchen	HÄHNCHEN-GESCHNETZELTES* Marengo Art (mit Tomaten und Champignons) Brokkoli Reis	BUNTE SPIRELLI** Tomaten-Rucola-Sauce Möhren-Kraut-Salat	RÜHREI** Rahmspinat Kartoffelpüree aus frischen Kartoffeln	VEGGIE-GESCHNETZELTES** (Pilz- u. Erbsenproteinbasis) Marengo Art (mit Tomaten und Champignons) Brokkoli Reis	—
	A Einzeldessert	B frisches Obst	 C Vanillepudding lose	Bio Tagesdessert lose	A / B / C	
Fr	8 MINI-FALAFEL-BÄLLCHEN** (aus Kichererbsen) hausgemachter Bulgursalat Paprikadip mit Quark	 SEELACHSSTÜCKE* in Dillsauce Salzkartoffeln Gurkensalat in Essig-Öl-Dressing	KARTOFFEL-LAUCH-EINTOPF* mit 4 Mini-Rindfleisch-Bällchen	SPIRELLI** Käse-Spinat-Sauce gemischter Blattsalat mit Sauerrahmdressing	KARTOFFEL-LAUCH-EINTOPF** mit 4 Mini-Veggie-Hackbällchen (auf Sojabasis)	—
	A Einzeldessert	 B frisches Obst	C Berliner Ballen	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!

* = Gerichte ohne Schwein
 ** = vegetarische Gerichte

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

KW 7 09.02.2026 - 15.02.2026 **KW 8** 16.02.2026 - 22.02.2026

	M 9	M 9
Mo	orient. PFANNE** (mit Sonnenblumengranulat) Reis Dip mit Kräutern (Sojabasis)	RÖSTKARTOFFELN** Dip mit Kräutern (Sojabasis) Ratatouille
Di	6 vegetarische HACKBÄLLCHEN** (Sojabasis) Kohlrabigemüse in Sauce Salzkartoffeln	CHAMPIGNONS IN SAUCE** mit Spaghetti (glutenfrei)
Mi	SPAGHETTI** (glutenfrei) mit Tomatensauce	VEGGIE-FRIKADELLE** (Sojabasis) Paprikasauce Erbsen-Möhren Reis
Do	MINESTRONE** italienische Gemüsesuppe	Orientalische LINSENSUPPE** (ohne Brötchen)
Fr	SPIRALNUDELN** (glutenfrei) mit Linsengemüse	QUINOA-FRIKADELLE** (mit Erbsen) Salzkartoffeln Gurkensalat mit Essig-Öl-Dressing

**vegetarische Gerichte

Ohne den rezeptorischen Zusatz von:

- Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse (Dinkel, Gerste, Hafer, Kamut, Roggen, Weizen)
- Eier und Eiererzeugnisse
- Milch und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)
- Schalenfrüchte daraus hergestellte Erzeugnisse (Haselnüsse, Cashewnüsse, Macadamia, Mandeln, Paranüsse, Pecannüsse, Pistazien, Walnüsse)
- Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse

₁ Bei diesen Menüs können wir Spuren von Allergenen nicht ausschließen.