

KW 19 Kids 04.05.2026 - 10.05.2026











M 1

M 2

M 3

 M 4 BIO DE-ÖKO-039

M 5

Mo	2 BÖREK-SCHNECKEN <small>(Blätterteiggebäck mit Spinatfüllung)</small> Bulgursalat Paprikadip mit Quark	2 BRATWÜRSTCHEN (G) <small>(Geflügelfleisch)</small> Blumenkohl in Rahm Kartoffelpüree aus frischen Kartoffeln	 LACHSFILET-BRATLING (F) <small>(paniert)</small> mit Schnittlauchsauce Brokkoli Salzkartoffeln	GRIEBREI mit Apfelmus	GEMÜSE-FRIKADELLE <small>(u.a. Möhren, Erbsen und Mais)</small> Blumenkohl in Rahm Kartoffelpüree aus frischen Kartoffeln
	A Fruchtjoghurt-Becher	B frisches Obst	 C Vanillepudding lose	Bio Tagesdessert lose	A / B / C
Di	 Schwäbischer LINSENEINTOPF mit Spätzle und Gemüse <small>(u.a. mit Möhren, Porree, Sellerie)</small> Brötchen	HÄHNCHENGULASCH (G) in Champignonsauce Apfel-Rotkohl Salzkartoffeln	SERPENTINI <small>(gedrehte Röhrennudeln)</small> mit Tomaten-Spinat-Sauce Eisbergsalat mit Joghurdressing	CHILI CON CARNE (R) <small>(Rindfleisch)</small> Mais Reis	VEGGIE-GULASCH <small>(Pilz- u. Erbsenproteinbasis)</small> in Champignonsauce Apfel-Rotkohl Salzkartoffeln
	A Einzeldessert	B frisches Obst	 C Naturjoghurt lose	Bio Tagesdessert lose	A / B / C
Mi	EIERPFANNKUCHEN mit Vanillesauce	2 HÄHNCHENINNFLETS (G) mediterraner Graupensalat mit Basilikum Dip mit saurer Sahne	VOLLKORN-SPAGHETTI (G) mit Bolognese Sauce <small>(Putenfleisch)</small> Eisbergsalat mit italienischem Dressing <small>(Essig-Öl-Dressing mit Kräutern)</small>	 3 GEMÜSE-BÄLLCHEN <small>(u.a. aus Mungobohnen, brauner Reis, Rote Bete)</small> Rahmspinat Kartoffelpüree aus frischen Kartoffeln	VOLLKORN-SPAGHETTI mit Veggie-Bolognese <small>(Sonnenblumenbasis)</small> Eisbergsalat mit italienischem Dressing <small>(Essig-Öl-Dressing mit Kräutern)</small>
	A Pudding-Becher	 B frisches Obst	C Rinderbrühe (R) (Vorsuppe)	Bio Tagesdessert lose	A / B / C
Do	 WEIZEN-FRIKADELLE mit Paprika Erbsen Kartoffelpüree aus frischen Kartoffeln	3 RINDFLEISCH-HACKBÄLLCHEN (R) in Tomatensauce Reis Krautsalat	CANNELLONI CARNE (R) <small>(Rindfleischfüllung)</small> in Tomatensauce mit Käse überbacken	CHAMPIGNONS in Rahm Spätzle blanchierter Möhrensalat	CANNELLONI <small>(Ricotta-Spinat-Füllung)</small> in Tomatensauce mit Käse überbacken
	A Gebäck o. Riegel	 B Melone im Ganzen	C 2 Mini-Donuts	Bio Tagesdessert	A / B / C
Fr	 GEKOCHTES EI in Senfsauce Salzkartoffeln Gurkensalat in Essig-Öl-Dressing	3 FISCHSTÄBCHEN (F) <small>(paniertes Seelachsfilet)</small> warmer Kartoffelsalat Gurkensalat in Essig-Öl-Dressing	GYROSSUPPE (G) mit Hähnchenfleisch, bunter Paprika und Mais 3 Pizzabrötchen	GEFÜLLTE PASTA <small>(vegetarische Füllung)</small> mit Florentiner Sauce gemischter Blattsalat mit Cocktaildressing	GYROSSUPPE mit Veggieflets <small>(Pilz- u. Erbsenproteinbasis)</small> bunter 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

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

KW 19 04.05.2026 - 10.05.2026

KW 20 11.05.2026 - 17.05.2026

M 9

M 9

Mo
VEGGIE-FRIKADELLE
(Sojabasis)
Blumenkohl in Sauce
Kartoffelpüree

Mo
VEGGIE-FRIKADELLE
(Sojabasis)
mit
Curry-Tomaten-Sauce
Reis
frischer Krautsalat

Di
LINSEINTOPF
mit Kartoffeln zubereitet

Di
SÜßKARTOFFELEINTOPF
mit Kartoffeln, Möhren und
Blattspinat

Mi
SPAGHETTI
(glutenfrei)
Veggie-Bolognese Sauce
(Sonnenblumengranulat)
Eisbergsalat mit
italienischem Dressing

Mi
CHILI SIN CARNE
(vegetarisches Chili auf
Sonnenblumenbasis)
grüne Bohnen
Vollkornreis

Do
QUINOA-BRATLING
(aus Quinoa und Erbsen)
Erbsen
Kartoffelpüree aus
frischen Kartoffeln

Do
entfällt

Fr
6 VEGGIE-BÄLLCHEN
(Sojabasis)
warmer Karoffelsalat
frischer Gurkensalat
Essig-Öl-Dressing

Fr
BLUMENKOHL in
holländischer Sauce
Salzkartoffeln

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 Erdnuserzeugnisse

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