














KW 25 Kids 15.06.2026 - 21.06.2026



M 4 BIO DE-ÖKO-039

	M 1	M 2	M 3	M 4 BIO DE-ÖKO-039	M 5	M 6
Mo	 PENNE mit Käse-Spinat-Sauce (mit Gouda) Gurkensalat in Joghurtdressing	2 GEFLÜGEL- BRATWÜRSTCHEN (G) Blumenkohl in holländischer Sauce Salzkartoffeln	 FISCHFRIKADELLE (F) (paniert) mit Remouladensauce Salzkartoffeln Gurkensalat in Joghurtdressing	KAISERSCHMARRN mit Apfelmus	VEGGIE-SCHNITZEL (paniert, Schwarzwurzelbasis) Blumenkohl in holländischer Sauce Salzkartoffeln	 FISCHFRIKADELLE (F) (paniert) mit Remouladensauce Pommes frites Gurkensalat in Joghurtdressing
	A Fruchtjoghurt-Becher	B frisches Obst	 C Naturjoghurt lose	Bio Tagesdessert lose	A / B / C	A / B / C
Di	 BROKKOLI- CREME-SUPPE Brötchen	HÄHNCHEN-FRISCHKÄSE- PFANNE (G) mit Paprika Reis	CHAMPIGNONS IN RAHM Spätzle Eisbergsalat mit Essig-Öl-Dressing	SPAGHETTI (R) mit Bolognese Sauce (Rindfleisch) frischer Möhren-Krautsalat	VEGGIE-FRISCHKÄSE- PFANNE (Pilzeiweiß- u. Erbsenproteinbasis) mit Paprika Reis	_____
	A Pudding-Becher	 B frisches Obst	C hausgemachter Schokokuchen	Bio Tagesdessert	A / B / C	
Mi	EIER- PFANNKUCHEN mit Schokoladensauce	KARTOFFEL- SPINAT-AUFLAUF mit Käse überbacken	 VOLLKORN-SPAGHETTI (G) mit Milanese-Sauce (Tomatensauce mit Champignons, Erbsen und Geflügelschinkenwürfeln) Farmersalat (Möhren-Krautsalat mit Mayonnaise)	MÖHRENEINTOPF mit Kartoffeln zubereitet Sonnenblumenkerne	VOLLKORN-SPAGHETTI mit Veggie-Milanese (Tomatensauce mit Champignons und Erbsen) Farmersalat (Möhren-Krautsalat mit Mayonnaise)	_____
	A Wassereis zum Einfrieren	 B frisches Obst	C Gemüsecremesuppe (Vorsuppe)	Bio Tagesdessert lose	A / B / C	
Do	GEFÜLLTE PASTA (vegetarische Füllung) mit Tomaten-Caprese-Sauce Eisbergsalat mit Sauerrahmdressing	CHILI CON POLLO (G) (Putenfleisch) Mais Reis	2 KARTOFFELTASCHEN mit Frischkäsefüllung Pfnengemüse (u.a. Erbsen, Möhren, Paprika) Kräuterdip mit Quark	NUDEL-GEMÜSE- AUFLAUF mit Käse überbacken	 CHILI SIN CARNE (Sonnenblumenbasis) Mais Reis	_____
	A Gebäck o. Riegel	B Melone im Ganzen	 C Schokopudding lose	Bio Tagesdessert lose	A / B / C	
Fr	4 GEMÜSE-BÄLLCHEN (u.a. Erbsen, Mais, Möhren) Rahmspinat Kartoffelpüree aus frischen Kartoffeln	 LACHSSTÜCKE (F) in milder Senf-Dillsauce  Salzkartoffeln Gurkensalat in Essig-Öl-Dressing	HÜHNERSUPPENTOPF (G) mit Gemüse und Hühnerfleisch Brötchen	FARFALLE mit Tomaten-Blattpinat- Sauce Eisbergsalat mit Cocktaildressing	SUPPENTOPF mit Gemüse und Veggi-Filet-Stücken (Pilzeiweiß- u. Erbsenproteinbasis) Brötchen	_____
	A Einzeldessert	 B frisches Obst	C Ananasjoghurt 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 (S) Schwein
(R) Rind (L) Lamm/Schaf
(F) Fisch (K) Krebstiere

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

KW 25 15.06.2026 - 21.06.2026

M 9

Mo
VEGGIE-FRIKADELLE
(Sojabasis)
Blumenkohl in Sauce
Salzkartoffeln

Di
PILZRAGOUT
Nudeln
(glutenfrei)
Eisbergsalat mit itl.
Dressing

Mi
SPAGHETTI
(glutenfrei)
Veggie-Milanese
(Erbsen-Champignons)

Do
CHILI SIN CARNE
(Sonnenblumen-Basis)
Mais
Reis

Fr
GEMÜSESUPPE
mit
Kartoffel zubereitet
(u.a. Möhren, Kohlrabi,
Erbsen)

KW 26 22.06.2026 - 28.06.2026

M 9

Mo
RÖSTKARTOFFELN
Möhrengemüse
Kräuterdip mit Sojajoghurt

Di
Grüne ERBSENSUPPE
mit Wurzelgemüse und
Kartoffeln

Mi
VEGGIE-GYROS
(Sojabasis)
Zaziki (Sojabasis)
Vollkorn-Djuwetschreis
Krautsalat

Do
6 VEGGIE KÖTBULLAR
Bratensauce
Apfel-Rotkohl
Salzkartoffeln

Fr
**ERBSEN-MÖHREN-
GEMÜSE**
Salzkartoffeln
Tomatendip
mit Soja

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.