

KW 27 Kids 29.06.2026 - 05.07.2026











M 1

M 2

M 3

 M 4 BIO DE-ÖKO-039

M 5

Mo	<b>2 BÖREK-SCHNECKEN</b> (Blätterteiggebäck mit Spinatfüllung) Bulgursalat Aioli-Dip	<b>2 BRATWÜRSTCHEN (G)</b> (Geflügelfleisch) Blumenkohl in Rahm Kartoffelpüree aus frischen Kartoffeln	 <b>LACHSFILET-STÜCKE (F)</b> in Dillsauce Brokkoli Salzkartoffeln	<b>GRIEBREI</b> mit Apfelmus	<b>GEMÜSE-FRIKADELLE</b> (u.a. Möhren, Erbsen und Mais) Blumenkohl in Rahm Kartoffelpüree aus frischen Kartoffeln
A Fruchtjoghurt-Becher		B frisches Obst	 C Vanillepudding lose	Bio Tagesdessert lose	A / B / C
Di	 <b>Schwäbischer LINSENEINTOPF</b> mit Spätzle und Gemüse (u.a. mit Möhren, Porree, Sellerie) Brötchen	<b>2 HÄHNCHEN-INNENFILETS (G)</b> (paniert) Nudelsalat mit italienischem Dressing (Essig-Öl-Dressing mit Kräutern) Currydip	<b>SERPENTINI</b> (gedrehte Röhrennudeln) mit Tomaten-Spinat-Sauce Eisbergsalat mit Joghurdressing	<b>CHILI CON CARNE (R)</b> (Rindfleisch) Mais Reis	<b>3 VEGGIE-NUGGETS</b> (paniert, Sojabasis) Nudelsalat mit italienischem Dressing (Essig-Öl-Dressing mit Kräutern) Currydip
A Einzeldessert		B frisches Obst	 C Naturjoghurt lose	Bio Tagesdessert lose	A / B / C
Mi	<b>EIERPFANNKUCHEN</b> mit Vanillesauce	<b>HÄHNCHENGULASCH (G)</b> in Champignonsauce Apfel-Rotkohl Salzkartoffeln	 <b>VOLLKORN-SPAGHETTI (R)</b> mit Bolognese Sauce (Rindfleisch) Eisbergsalat mit italienischem Dressing (Essig-Öl-Dressing mit Kräutern)	<b>3 GEMÜSE-BÄLLCHEN</b> (u.a. aus Mungobohnen, brauner Reis, Rote Bete) Rahmspinat Kartoffelpüree aus frischen Kartoffeln	<b>VOLLKORN-SPAGHETTI</b> mit Veggie-Bolognese (Sonnenblumengranulat) Eisbergsalat mit italienischem Dressing (Essig-Öl-Dressing mit Kräutern)
A Pudding-Becher		 B frisches Obst	C Rinderbrühe (R) (Vorsuppe)	Bio Tagesdessert lose	A / B / C
Do	<b>NUDEL-TOMATEN-AUFLAUF</b> (Penne) mit Käse überbacken	<b>2 CHICKEN-DINOS (G)</b> (paniertes Hähnchenfleisch in Dinosaurierform) mit Tomatensauce Reis Maissalat	<b>QUINOA-BRATLING</b> (Quinoa-Erbsen-Basis) Erbsen Kartoffelpüree aus frischen Kartoffeln	 <b>CHAMPIGNONS</b> in Rahm Spätzle blanchierter Möhrensalat	<b>4 SOJA-BÄLLCHEN</b> in Tomatensauce Reis Maissalat
A Gebäck o. Riegel		 B Melone im Ganzen	C 2 Mini-Schoko-Donuts	Bio Tagesdessert	A / B / C
Fr	 <b>GEKOCHTES EI</b> in Senfsauce Salzkartoffeln Gurkensalat in Essig-Öl-Dressing	<b>SEELACHS (F)</b> (paniert) warmer Kartoffelsalat Gurkensalat in Essig-Öl-Dressing	<b>GYROSSUPPE (G)</b> mit Hähnchenfleisch, bunter Paprika und Mais 3 Pizzabrötchen	<b>SPAGHETTI</b> mit Florentiner Sauce gemischter Blattsalat mit Cocktaildressing	<b>GYROSSUPPE</b> mit Veggiefilets (Pilz- u. Erbsenproteinbasis) 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](http://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 27** 29.06.2026 - 05.07.2026

**KW 28** 06.07.2026 - 12.07.2026

M 9

M 9

Mo

**VEGGIE-FRIKADELLE**  
(Sojabasis)  
Blumenkohl in Sauce  
Kartoffelpüree

Mo

**6 VEGGIE-BÄLLCHEN**  
(Sojabasis)  
in  
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

**VEGGIE-FRIKADELLE**  
(Sojabasis)  
Kohlrabi in Sauce  
Salzkartoffeln

Fr

**GYROSSUPPE**  
mit Veggieflets  
(Pilzeiweißbasis)  
bunter Paprika und Mais

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

<sub>1</sub> Bei diesen Menüs können wir Spuren von Allergenen nicht ausschließen.