

KW 31 Kids 27.07.2026 - 02.08.2026

M 1

M 2

M 3



M 4 BIO DE-ÖKO-039

M 5

Mo

	<b>BULGURBRATLING</b> (Tomate-Mozzarella-Füllung) Gemüsereis Zaziki	<b>GEFLÜGELBOCKWURST (G, L)</b> Dicke Bohnen in Rahm Kartoffelpüree aus frischen Kartoffeln	 <b>BUNTE SPIRELLI (F)</b> mit Lachswürfeln in Sahnesauce gemischter Blattsalat mit Joghurt dressing 	<b>MILCHREIS</b> mit Apfelmus	<b>BUNTE SPIRELLI</b> mit Käse-Erbesen-Sahnesauce gemischter Blattsalat mit Joghurt dressing
A Fruchtjoghurt-Becher	B frisches Obst	C Möhre im Ganzen	Bio Tagesdessert	A / B / C	

Di

	<b>Orientalische LINSENSUPPE</b> mit gelben Linsen, Kartoffeln und Minze Brötchen	 <b>HÜHNERFRIKASSEE (G)</b> Erbsen Reis	<b>FARFALLE (G)</b> mit Carbonarasauce (Käse-Sahnesauce mit Geflügelschinkenwürfeln) Eisbergsalat mit italienischem Dressing (Essig-Öl-Dressing mit Kräutern)	<b>3 GEFLÜGEL-HACKBÄLLCHEN (G)</b> in Tomaten-Currysauce Pommes frites Krautsalat	<b>VEGGIE-FRIKASSEE</b> (Pilzeiweiß- und Erbsenproteinbasis) Erbsen Reis
A Pudding-Becher	B frisches Obst	C Berliner Ballen	Bio Tagesdessert lose	A / B / C	

Mi

	<b>EIERPFANNKUCHEN</b> mit Apfelmus	 <b>ORIENTALISCHE HACKFLEISCHPFANNE (R)</b> (Rindfleisch) mit Paprika Bulgur Joghurt dip mit Petersilie	<b>VOLLKORN-SPAGHETTI</b> mit Lauch-Käse-Sauce (Gouda) Eisbergsalat mit Sauerrahmdressing	<b>KOHLRABI-MÖHREN-EINTOPF</b> mit Kartoffeln zubereitet	<b>Orientalische VEGGIE-PFANNE</b> (Sonnenblumenbasis) mit Paprika Bulgur Joghurt dip mit Petersilie
A Einzeldessert	B frisches Obst	C Rinderbrühe (R) (Vorsuppe)	Bio Tagesdessert lose	A / B / C	

Do

	<b>KÄSESPÄTZLE</b> Röstzwiebeln Chinakohlsalat mit Mandarinen	 <b>3 CHICKEN-NUGGETS (G)</b> (paniertes Hähnchenfleisch) mit Currysauce Erbsen Reis	<b>2 MINI-KARTOFFEL-RÖSTI</b> Ratatouille (mit Tomaten, Zucchini und Paprika) Kräuterdip	<b>PENNE</b> mit Paprika-Rahmsauce gemischter Blattsalat mit Sauerrahmdressing	<b>3 VEGGIE-NUGGETS</b> (paniert, Sojabasis) mit Currysauce Erbsen Reis
A Gebäck o. Riegel	B Melone im Ganzen	C Milchpudding Butterkeks lose	Bio Tagesdessert lose	A / B / C	

Fr

	<b>LINSENGEMÜSE</b> (Tomate, Zucchini, Paprika) Reis Joghurt dip mit Petersilie	<b>SEELACHSFILET (F)</b> (paniert) Rahmspinat Kartoffelpüree aus frischen Kartoffeln 	<b>KARTOFFEL-LAUCH-EINTOPF (R)</b> mit 4 Mini-Rindfleisch-Bällchen	 <b>NUDEL-TOMATEN-AUFLAUF</b> mit Käse überbacken	 <b>KARTOFFEL-LAUCH-EINTOPF</b> mit 4 Mini-Veggie-Hackbällchen (Sojabasis)
A Einzeldessert	B frisches Obst	C Naturjoghurt 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 31** 27.07.2026 - 02.08.2026

M 9

Mo	<b>SPAGHETTI</b> (glutenfrei) mit Tomatensauce gemischtger Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing
Di	<b>Orientalische LINSENSUPPE</b>
Mi	<b>orient. PFANNE</b> (mit Sonnenblumengranulat) Reis Dip mit Kräutern (Sojabasis)
Do	<b>6 SOJABÄLLCHEN</b> in Curry-Tomatensauce Erbsen Reis
Fr	<b>SPIRALNUDELN</b> (glutenfrei) mit Linsengemüse

**KW 32** 03.08.2026 - 09.08.2026

M 9

Mo	<b>VEGGIE-FRIKADELLE</b> (Sojabasis) Kohlrabigemüse in Sauce Salzkartoffeln
Di	<b>MINISTRONE</b> italienische Gemüsesuppe
Mi	<b>RÖSTKARTOFFELN</b> Dip mit Kräutern (Sojabasis) Pfannengemüse
Do	<b>SPAGHETTI</b> (glutenfrei) Champignons in Sauce gemischter Blattsalat mit italienischem Dressing
Fr	<b>QUINOA-FRIKADELLE</b> (mit Erbsen) Sauce Salzkartoffeln Gurkensalat mit Essig-Öl- Dressing

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

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