

	37 Kids M 1	07.09.2026 - 13.09.2026 M 2	M 3	M 4 BIO DE-ÖKO-039	M 5	M 6
Mo	5 BIO-FALAFEL-BÄLLCHEN (aus Kichererbsen) Quinoa-Paprika Joghurt dip mit Petersilie (mit BIO-Naturjoghurt)	GEFLÜGELBOCKWURST (G, L) Linsengemüse (u.a. Tomate, Zucchini, Paprika) BIO-Spätzle	SEELACHS (F) (paniert) mit Dillsauce, Salzkartoffeln Gurkensalat in Joghurt dressing (mit BIO-Naturjoghurt)	GRIEBREI mit Kirschen	WEIZEN-FRIKADELLE Linsengemüse (u.a. Tomate, Zucchini, Paprika) BIO-Spätzle	—
	A Fruchtjoghurt-Becher	B frisches Obst	C BIO-Naturjoghurt lose	Bio Tagesdessert lose	A / B / C	
Di	Serbische BOHNENSUPPE (u.a. mit Bohnen, Paprika, Möhren) mit Kartoffeln zubereitet Brötchen	HAHNCHEN- GESCHNETZELTES (G) Marengo Art (mit Tomaten und Champignons) Brokkoli BIO-Reis	BIO-SPIRELLI mit Florentiner Sauce (Käse-Sahne-Sauce mit Spinat) Kraut Salat	2 BLUMENKOHL-STICKS (Blumenkohl u. Kichererbse) Rahmspinat Kartoffelpüree aus frischen Kartoffeln	VEGGIE-GESCHNETZELTES (Pilz- u. Erbsenproteinbasis) Marengo Art (mit Tomaten und Champignons) Brokkoli BIO-Reis	—
	A Pudding-Becher	B frisches Obst	C Milchreis lose	Bio Tagesdessert lose	A / B / C	
Mi	EIERPFANNKUCHEN mit Apfelkompott	2 MAULTASCHEN (u.a. mit Möhren, Zwiebeln, Spinat) in ein wenig Brühe warmer Kartoffelsalat Gurkensalat in Essig-Öl-Dressing	BIO-FARFALLE (G) (Nudeln in Schleifenform) mit Käsesauce Alfredo (Käse-Sahne-Sauce mit Erbsen und Geflügelschinkenwürfeln) Gurkensalat in Essig-Öl-Dressing	GEMÜSEEINTOPF (u.a. mit Erbsen, Kohlrabi, Sellerie) mit Kartoffeln zubereitet	BIO-FARFALLE (Nudeln in Schleifenform) mit Käse-Erbsensauce Gurkensalat in Essig-Öl-Dressing	—
	A Wassereis zum Einfrieren	B frisches Obst	C Gemüsecremesuppe (Vorsuppe)	Bio Tagesdessert lose	A / B / C	
Do	CHAMPIGNONS in Rahm BIO-Reis frischer Rotkraut Salat	CANNELLONI CARNE (R) (Rindfleischfüllung) in Tomatensauce mit Käse überbacken	RÖSTKARTOFFELN Möhrengemüse Kräuter dip	BAUERNTOPF (R) mit Rinderhackfleisch, Möhren und Kartoffeln zubereitet Brötchen	CANNELLONI (vegetarische Füllung) in Tomatensauce mit Käse überbacken	4 KARTOFFEL-MINIONS (gebackene Kartoffelfiguren) Möhrengemüse Kräuter dip
	A Gebäck o. Riegel	B Melone im Ganzen	C Vanillepudding lose	Bio Tagesdessert	A / B / C	A / B / C
Fr	RÜHREI Rahmspinat Kartoffelpüree aus frischen Kartoffeln	Mediterrane VOLLKORN- REISPFANNE (F) mit Lachs, Vollkornreis, Erbsen, Paprika und Zwiebeln Aioli-Dip	BLUMENKOHL- CREMESUPPE (G) mit Geflügelbockwurstscheiben Brötchen	SPIRELLI mit Gemüse-Bolognese Eisbergsalat mit italienischem Dressing	BLUMENKOHL- CREMESUPPE Brötchen	—
	A Einzeldessert	B frisches Obst	C Aprikosenjoghurt lose mit BIO-Joghurt	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

(K) Krebstiere
(S) Schwein
(L) Lamm/Schaf

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

KW 37 07.09.2026 - 13.09.2026

M 9

Mo

LINSENGEMÜSE
mit
glutenfreien Nudeln

Di

**serbische
BOHNENSUPPE**
(u.a. Bohnen, Paprika,
Möhren)
mit Kartoffeln zubereitet

Mi

VEGGIE-BÄLLCHEN
(Sojabasis)
Kartoffelsalat
frischer Gurkensalat mit
Essig + Öl

Do

RÖSTKARTOFFELN
frisches Möhrengemüse
Kräuterdip mit
Soja

Fr

**Mediterrane
VOLLKORN-REISPFANNE**

KW 38 14.09.2026 - 20.09.2026

M 9

Mo

PAPRIKA-ZWIEBEL-TOPF
mit glutenfreien Nudeln
Apfelmus

Di

**Frischer
MÖHRENEINTOPF**
mit Kartoffeln

Mi

VEGGIE-FRIKADELLE
(Sojabasis)
Kohlrabigemüse in Sauce
Salzkartoffeln

Do

NUDELN
(glutenfrei)
mit
Tomatensauce

Fr

**Italienische
TOMATENSUPPE**
mit Tomatenstückchen
mit Reiseinlage

Ohne den rezeptorischen Zusatz von:

- Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse (Dinkel, Gerste, Hafer, Kamut, Roggen, Weizen)
- Eier und Eierzeugnisse
- 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.