

KW 41 Kids 05.10.2026 - 11.10.2026

M 1

M 2

M 3

M 4 BIO DE-ÖKO-039

M 5

M 6

Mo

EIER-PFANNKUCHEN mit Schokoladensauce	KARTOFFEL-GULASCH mit Paprika und Tomaten Schmand-Dip	BIO-VOLLKORN-SPAGHETTI (G) mit Milanese-Sauce (Tomatensauce mit Champignons, Erbsen und Geflügelschinkenwürfeln) Farmersalat (Möhren-Krautsalat mit Mayonnaise)	MÖHREINTOPF mit Kartoffeln zubereitet Sonnenblumenkerne	BIO-VOLLKORN-SPAGHETTI mit Veggie-Milanese Farmersalat	
A Wassereis zum Einfrieren	B frisches Obst	C Gemüsecremesuppe (Vorsuppe)	Bio Tagesdessert lose	A / B / C	

Di

GEFÜLLTE PASTA (vegetarische Füllung) mit Tomaten-Caprese-Sauce Eisbergsalat mit Sauerrahmdressing	CHILI CON CARNE (R) (Rindfleisch) Mais BIO-Reis	2 KARTOFFELTASCHEN mit Frischkäsefüllung Pflannengemüse (u.a. Erbsen, Möhren, Paprika) Kräuterdip mit Quark	NUDEL-GEMÜSE-AUFLAUF mit Käse überbacken	CHILI SIN CARNE (Sonnenblumenbasis) Mais BIO-Reis	
A Gebäck o. Riegel	B Melone im Ganzen	C Schokopudding lose	Bio Tagesdessert	A / B / C	

Mi

BIO-PENNE mit Käse-Spinat-Sauce (mit Gouda) Gurkensalat in Joghurtdressing (mit BIO-Joghurt)	2 HÄHNCHEN-INNENFILETS (G) (paniert) Rahmwirsing Salzkartoffeln	SEELACHSFILET (F) (paniert) mit Remouladensauce Salzkartoffeln, Gurkensalat in Joghurtdressing (mit BIO-Joghurt)	KAISERSCHMARRN mit Apfeimus	VEGGIE-SCHNITZEL Art Cordon bleu (paniert, Sojabasis) Rahmwirsing Salzkartoffeln	SEELACHSFILET (F) (paniert) mit Remouladensauce Pommes frites, Gurkensalat in Joghurtdressing (mit BIO-Joghurt)
A Fruchtjoghurt-Becher	B frisches Obst	C BIO-Naturjoghurt lose	Bio Tagesdessert lose	A / B / C	A / B / C

Do

KÜRBIS-CREMESUPPE mit Kartoffeln zubereitet Brötchen	HÄHNCHEN-FRISCHKÄSE-PFANNE (G) mit Paprika Erbsen BIO-Reis	CHAMPIGNONS IN RAHM BIO-Spätzle Eisbergsalat mit Essig-Öl-Dressing	3 GEFLÜGEL-HACKBÄLLCHEN (G) in Curry-Tomatensauce Röstkartoffeln Krautsalat	VEGGIE-FRISCHKÄSE-PFANNE (Pilz- u. Erbsenproteinbasis) mit Paprika Erbsen, BIO-Reis	
A Pudding-Becher	B frisches Obst	C hausgemachter Schokokuchen	Bio Tagesdessert lose	A / B / C	

Fr

2 MINI-REIBEKUCHEN Erbsen-Möhrengemüse Paprikadip mit Quark	LACHSSTÜCKE (F) in milder Senf-Dillsauce Salzkartoffeln Gurkensalat in Essig-Öl-Dressing	HÜHNERSUPPENTOPF (G) mit Gemüse und Hühnerfleisch Brötchen	FARFALLE mit Tomaten- Blattspinat-Sauce Eisbergsalat mit Cocktaildressing	GEMÜSE-NUDEL-SUPPENTOPF (mit BIO-Nudeln) Brötchen	
A Einzeldessert	B frisches Obst	C Milchreis lose	Bio Tagesdessert lose	A / B / C	

Unsere Zusatzstoff- und Allergenkennzeichnung finden Sie im interaktiven Speiseplan auf www.vitesca.de.
Dort können Sie sich Ihr ausgewähltes Menü ganz einfach ausdrucken!

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

(G) Geflügel
(R) Rind
(F) Fisch
(S) Schwein
(L) Lamm/Schaf
(K) Krebstiere

KW	41	05.10.2026 - 11.10.2026	KW	42	12.10.2026 - 18.10.2026
	M 9			M 9	
Mo	vegetarisches KARTOFFEL-GULASCH		Mo	VEGGIE-GYROS (Sojabasis) Zaziki (Sojabasis) Vollkorn-Djuwetschreis Krautsalat	
Di	CHILI SIN CARNE (Sonnenblumenbasis) Mais BIO-Reis		Di	6 VEGGIE- HACKBÄLLCHEN (Sojabasis) in Preiselbeersauce Apfel-Rotkohl Salzkartoffeln	
Mi	SOJA-FRIKADELLE Wirsing in Sauce Salzkartoffeln		Mi	RÖSTKARTOFFELN Möhrengemüse Kräuterdip mit Sojajoghurt	
Do	PILZRAGOUT glutenfreie Nudeln Eisbergsalat mit italienischem Dressing		Do	GLUTENFREIE NUDELN mit Tomatensauce frischer Gurkensalat in Essig-Öl	
Fr	GEMÜSESUPPPE mit Kartoffel zubereitet (u.a. Möhren, Kohlrabi, Erbsen)		Fr	GRÜNKOHLEINTOPF mit Kartoffeln zubereitet	

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.