

KW 43 Kids 19.10.2026 - 25.10.2026

M 1

M 2

M 3

M 4 BIO DE-ÖKO-039

M 5

M 6

Mo

EIERPFANNKUCHEN
mit Vanillesauce**HOT DOG (G)**
(Geflügelwurst im Brötchen)
Röstzwiebeln
Kartoffelsalat mit Mayonnaise
Ketchup**BIO-VOLLKORN-
SPAGHETTI (R)**
mit Bolognese Sauce (Rindfleisch)
Eisbergsalat mit
italienischem Dressing
(Essig-Öl-Dressing mit Kräutern)**3 GEMÜSE-BÄLLCHEN**
(u.a. aus Mungobohnen,
brauner Reis, Rote Bete)
Rahmspinat
Röstkartoffeln**BIO-VOLLKORN-SPAGHETTI**
mit Veggie-Bolognese
(Sonnenblumengranulat)
Eisbergsalat mit
italienischem Dressing
(Essig-Öl-Dressing mit Kräutern)**HOT DOG (G)**
(Geflügelwurst im Brötchen)
Röstzwiebeln
Pommes Frites
Ketchup

A Pudding-Becher

B frisches Obst

C Rinderbrühe (R) (Vorsuppe)

Bio Tagesdessert lose

A / B / C

A / B / C

Di

**NUDEL-TOMATEN-
AUFLAUF**
(BIO-Penne)
mit Käse überbacken**2 CEVAPCICI (G)**
(Geflügel-Hackröllchen)
Tomatenreis (mit BIO-Reis)
Krautsalat
Zaziki**VEGGIE-FRIKADELLE**
(Weizenbasis)
Erbsen
Kartoffelpüree aus
frischen Kartoffeln**CHAMPIGNONS**
in Rahm
Spätzle
Möhrensalat**2 VEGGIE-CEVAPCICI**
(Erbsenproteinbasis)
Tomatenreis (mit BIO-Reis)
Krautsalat
Zaziki

—

A Gebäck o. Riegel

B Melone im Ganzen

C Berliner Ballen lose

Bio Tagesdessert lose

A / B / C

Mi

2 BÖREK-SCHNECKEN
(Blätterteiggebäck mit Spinatfüllung)
Bulgursalat (mit BIO-Bulgur)
Tomatendip**HÄHNCHENGULASCH (G)**
mit Paprikarahmsauce
BIO-Penne
Gurkensalat in Joghurtdressing
(mit BIO-Joghurt)**LACHSFILET-STÜCKE (F)**
in Dillsauce
Brokkoli
Salzkartoffeln**GRIEBREI**
mit Apfelmus**BIO-PENNE**
mit Paprikarahmsauce
Gurkensalat in Joghurtdressing
(mit BIO-Joghurt)

—

A Fruchtjoghurt-Becher

B frisches Obst

C BIO-Naturjoghurt lose

Bio Tagesdessert lose

A / B / C

Do

SÜßKARTOFFELEINTOPF
(mit Kartoffeln, Möhren, Blattspinat)
dazu einen Klecks
Schmand-Dip**GEFLÜGELWURST-
GULASCH (G)**
Apfel-Rotkohl
Salzkartoffeln**BUNTE SPIRELLI**
mit 3-Käsesauce
(Gouda, Hartkäse, Mozzarella)
Eisbergsalat mit Joghurtdressing
(mit BIO-Joghurt)**CHILI CON CARNE (R)**
(Rindfleisch)
Mais
Reis**VEGGIE-WURSTGULASCH**
(Erbsenproteinbasis)
Apfel-Rotkohl
Salzkartoffeln

—

A Einzeldessert

B frisches Obst

C Vanillepudding lose

Bio Tagesdessert

A / B / C

Fr

GEKOCHTES EI
in Senfsauce
Salzkartoffeln
Gurkensalat in
Essig-Öl-Dressing**3 FISCH-NUGGETS (F)**
(Seelachs in Backteig)
warmer Kartoffelsalat
Gurkensalat in
Essig-Öl-Dressing**HACKFLEISCH-SUPPE (R)**
Pizza Art
mit Rinderhackfleisch,
Mais und Paprika
3 Mini-Brötchen**SPAGHETTI**
mit Florentiner Sauce
gemischter Blattsalat
mit Cocktaildressing**GEMÜSE-SUPPE**
Pizza Art
mit Mais und Paprika
3 Mini-Brötchen

—

A Einzeldessert

B frisches Obst

C hausgemachter Zitronenkuchen

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!(G) Geflügel
(R) Rind
(F) Fisch(S) Schwein
(L) Lamm/Schaf
(K) KrebstiereMindestbestellung pro Menülinie M1-M8: 4 Menüs,
Erhöhungsschritt: 2 Menüs

KW 43 19.10.2026 - 25.10.2026

M 9

Mo

SPAGHETTI
(glutenfrei)
Veggie-Bolognese Sauce
(Sonnenblumengranulat)
Eisbergsalat mit
italienischem Dressing

Di

3 VEGGIE-CEVAPCICI
(Erbsenprotein-Basis)
Tomatensauce
Bio-Reis
Krautsalat

Mi

VEGGIE-FRIKADELLE
(Sojabasis)
Brokkoli in Sauce
Salzkartoffeln

Do

**SÜßKARTOFFEL-
EINTOPF**
mit Kartoffeln, Möhren und
Blattspinat

Fr

GEMÜSESUPPE
bunter Paprika und Mais

KW 44 26.10.2026 -01.11.2026

M 9

Mo

CHILI SIN CARNE
(vegetarisches Chili auf
Sonnenblumenbasis)
grüne Bohnen
Vollkornreis

Di

VEGGIE-FRIKADELLE
(Sojabasis)
Wirsing in Rahm in Sauce
Kartoffelpüree aus frischen
Kartoffeln

Mi

6 VEGGIE-BÄLLCHEN
(Sojabasis)
in
Curry-Tomaten-Sauce
Reis
frischer Krautsalat

Do

LINSENEINTOPF
mit Kartoffeln zubereitet

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 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.