vitesca menü KIDS COOK&CHILL

**KW 49** Kids 30.11.2026 - 06.12.2026

| | M 1 | M 2 | M 3 | M 4 BIO DE-ÖKO-039 | M 5 | M 6 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Mo | **2 EIER-PFANNKUCHEN**<br>mit Schokoladensauce<br>und heißen Kirschen | **KARTOFFEL-GULASCH**<br>mit Paprika und Tomaten<br>Schmand-Dip | **BIO-VOLLKORN-SPAGHETTI (G)**<br>mit Milanese-Sauce<br>(Tomatensauce mit Champignons, Erbsen und Geflügelschinkenwürfeln)<br>Farmersalat<br>(Möhren-Krautsalat mit Mayonnaise) | **MÖHRENEINTOPF**<br>mit Kartoffeln zubereitet<br>Sonnenblumenkerne | **BIO-VOLLKORN**<br>mit Veggie-Milanese<br>(Tomatensauce mit Champignons und Erbsen)<br>Farmersalat<br>(Möhren-Krautsalat mit Mayonnaise) | ——— |
| | A Wassereis zum Einfrieren | B frisches Obst | C Gemüsecremesuppe (Vorsuppe) | Bio Tagesdessert lose | A / B / C | |
| Di | **BIO-SPIRELLI**<br>mit Tomaten-Caprese-Sauce<br>(mit Mozzarella)<br>Eisbergsalat mit<br>Sauerrahmdressing | **CHILI CON CARNE (R)**<br>(Rindfleisch)<br>Mais<br>BIO-Reis | **2 KARTOFFELTASCHEN**<br>mit Frischkäsefüllung<br>Pfannengemüse<br>(u.a. Erbsen, Möhren, Paprika)<br>Kräuterdip mit Quark | **NUDEL-GEMÜSE-AUFLAUF**<br>mit Käse überbacken | **CHILI SIN CARNE**<br>(Sonnenblumenbasis)<br>Mais<br>BIO-Reis | ——— |
| | A Gebäck o. Riegel | B Melone im Ganzen | C Schokopudding lose | Bio Tagesdessert | A / B / C | |
| Mi | **BIO-PENNE**<br>mit Käse-Spinat-Sauce<br>(mit Gouda)<br>Gurkensalat in Joghurtdressing<br>(mit BIO-Joghurt) | **2 HÄHNCHEN-DONUTS (G)**<br>(paniertes Hähnchenfleisch)<br>Rahmwirsing<br>Salzkartoffeln | **3 SEELACHS-NUGGETS (F)**<br>(in Backteig)<br>mit Remouladensauce<br>Salzkartoffeln, Gurkensalat in<br>Joghurtdressing (mit BIO-Joghurt) | **KAISERSCHMARRN**<br>mit Apfelmus | **VEGGIE-SCHNITZEL**<br>Art Cordon Bleu<br>(paniert, Sojabasis)<br>Rahmwirsing<br>Salzkartoffeln | **3 SEELACHS-NUGGETS (F)**<br>(in Backteig)<br>mit Remouladensauce<br>Pommes frites, Gurkensalat in<br>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**<br>mit Kartoffeln zubereitet<br>Brötchen | **HÄHNCHEN-FRISCHKÄSE-PFANNE (G)**<br>mit Paprika<br>Erbsen<br>BIO-Reis | **CHAMPIGNONS IN RAHM**<br>BIO-Spätzle<br>Eisbergsalat mit<br>Essig-Öl-Dressing | **LASAGNE (R)**<br>(Rindfleischfüllung)<br>mit Käse überbacken | **VEGGIE-FRISCHKÄSE-PFANNE**<br>(BIO-Erbsen- und BIO-Ackerbohnenproteinbasis)<br>mit Paprika, Erbsen, BIO-Reis | ——— |
| | A Pudding-Becher | B frisches Obst | C hausgemachter Schokokuchen | Bio Tagesdessert lose | A / B / C | |
| Fr | **2 MINI-REIBEKUCHEN**<br>Erbsen-Möhrengemüse<br>Paprikadip mit Quark | **LACHSSTÜCKE (F)**<br>in milder Senf-Dillsauce<br>Salzkartoffeln<br>Gurkensalat in Essig-Öl-Dressing | **HÜHNERSUPPENTOPF (G)**<br>mit Gemüse und Hühnerfleisch<br>Brötchen | **FARFALLE**<br>mit Tomaten-Blattspinat-Sauce<br>Eisbergsalat<br>mit Cocktaildressing | **GEMÜSE-NUDEL-SUPPENTOPF**<br>(mit BIO-Nudeln)<br>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!

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

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

**vitesca menü Reimann GmbH & Co. KG** Telefon: 0800 8483722 E-Mail: info@vitesca.de

| KW 49 | 30.11.2026 - 06.12.2026 | KW 50 | 07.12.2026 - 13.12.2026 |
|---|---|---|---|
| | M 9 | | M 9 |
| Mo | vegetarischer **KARTOFFEL-GULASCH** | Mo | **VEGGIE-GYROS** (Sojabasis) Zaziki (Sojabasis) Vollkorn-Djuwetschreis Krautsalat |
| Di | **CHILI SIN CARNE** (Sonnenblumen-Basis) Mais Reis | Di | **6 VEGGIE-HACKBÄLLCHEN** (Sojabasis) in Preiselbeersauce Apfel-Rotkohl Salzkartoffeln |
| Mi | **VEGGIE-FRIKADELLE** (Sojabasis) Wirsing in Sauce Salzkartoffeln | Mi | **RÖSTKARTOFFELN** Dip mit Kräutern (Sojabasis) Möhrengemüse |
| Do | **PILZRAGOUT** glutenfreie Nudeln Eisbergsalat mit itl. Dressing | Do | **NUDELN** (glutenfrei) mit Tomatensauce frischer Gurkensalat in Essig-Öl |
| Fr | **GEMÜSESUPPPE** mit Kartoffel zubereitet (u.a. Möhren, Kohlrabi, Erbsen) | Fr | **GRÜNKOHL-EINTOPF** 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.