

# Speiseplan

Mittagstisch  
VITA  
FÜR  
KINDER  
CATERING

Die Menülinie mit dem DGE-Logo  entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) zertifiziert.

Datum	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
 - Menü 18.08.2025 bis 22.08.2025	Buchstaben-Nudeln-Suppe (Möhren, Sellerie, Lauch) <sup>a1,h</sup>  Baguette <sup>a1</sup> Frisches Obst	Gnocci <sup>a1,c</sup> mit Tomaten-Creme-Soße <sup>h,m</sup> Endiviensalat mit Joghurt Dressing <sup>h,i,m</sup> Apfelmus	Veg.Chili Sin Carne <sup>h,f</sup> (Sonnenblumen-HackPaprika, - Mais, Bohnen, Tomaten) mit <b>Vollkornreis</b>  Frisches Obst	Bolognese <sup>(Rind)<sup>h</sup></sup> mit Nudeln <sup>a1</sup> Blattsalat mit Joghurt Dressing <sup>h,i,m</sup> Milchreis <sup>9m</sup>	Pan. Seelachsfilet <sup>a1,d</sup> (Seelachs) mit Kartoffeln Spinat <sup>h,m</sup>  Frisches Obst
Vegetarisches - Menü	-----	-----	-----	Gemüse-Bolognese <sup>h</sup>	Veg. Wurst <sup>a1,a4,c,m</sup>
 - Menü 25.08.2025 bis 29.08.2025	Champignonsoße <sup>h,m</sup> mit Nudeln <sup>a1</sup> Möhrensalat mit Joghurt Dressing <sup>h,i,m</sup> Frisches Obst	Erbsen-Suppe <sup>h</sup> (Kartoffeln, Möhren, Sellerie)  Baguette <sup>a1</sup> Schoko-Pudding <sup>9m</sup>	Putengeschnetzeltes <sup>h,m</sup> mit <b>Vollkornreis</b>  Endiviensalat mit Joghurt Dressing <sup>h,i,m</sup> Frisches Obst	Spätzel <sup>a1,c</sup> mit Schnittlauch-Soße <sup>h,m</sup>  Gurkensalat mit Joghurt Dressing <sup>h,i,m</sup> Kirsch-Quark <sup>9m</sup>	Pan. Seehecht <sup>a1,d</sup> mit Bulgur <sup>a1</sup> Joghurt-Dip <sup>m</sup> Blattsalat mit Joghurt Dressing <sup>h,i,m</sup> Frisches Obst
Vegetarisches - Menü	-----	-----	Veg. Gulasch <sup>h</sup>	-----	Veg. Schnitzel <sup>a1,a4,c,m</sup>
 - Menü 01.09.2025 bis 05.09.2025	<b>Vollkornnudeln</b> <sup>a1</sup> mit Käse-Soße <sup>h,m</sup> Endiviensalat mit Joghurt Dressing <sup>h,i,m</sup> Frisches Obst	Hähnchen-Gemüse-Reis- Pfanne <sup>h</sup> (Mais-Paprika-Erbsen-Zucchini)  Blattsalat mit Joghurt Dressing <sup>h,i,m</sup> Heidelbeer-Joghurt <sup>9m</sup>	Nudeln <sup>a1</sup> mit Thunfischsoße <sup>d,h</sup> ger. Käse <sup>m</sup> Möhrensalat mit Joghurt Dressing <sup>h,i,m</sup> Frisches Obst	Kartoffel-Creme-Suppe <sup>h,m</sup> (Lauch,Möhren, Sellerie)  Baguette <sup>a1</sup> Donuts <sup>9 a1,m</sup>	Geheirate <sup>a1,h</sup> (Mehlnödel & Kartoffeln) Sahne-Soße <sup>m</sup> Blattsalat mit Joghurt Dressing <sup>h,i,m</sup> Frisches Obst
Vegetarisches - Menü	-----	-----	Tomatensoße <sup>h</sup>	-----	-----
 - Menü 08.09.2025 bis 12.09.2025	Hähnchenragout <sup>h,m</sup> mit Pariser Kartoffeln Möhrensalat mit Joghurt Dressing <sup>h,i,m</sup> Frisches Obst	Gemüse-Nudel-Suppe <sup>a1,c,h</sup> (Kartoffeln, Erbsen, Möhren, Sellerie, Lauch)  Baguette <sup>a1</sup> Erdbeer-Joghurt <sup>9m</sup>	<b>Vollkornnudeln</b> <sup>a1</sup> Tomaten-Linsen-Soße <sup>h,m</sup> ger. Käse <sup>m</sup> Endiviensalat mit Joghurt Dressing <sup>h,i,m</sup> Frisches Obst	Kartoffelecken <sup>a1</sup> Kräuter-Quark <sup>m</sup> Gurkensalat mit JoghurtDressing <sup>h,i,m</sup> Himbeer-Joghurt <sup>9</sup>	Wildlachs-Soße <sup>d,h,m</sup> mit Reis  Erbsen-Gemüse Frisches Obst
Vegetarisches - Menü	Tofuragout <sup>h,m,f</sup>	-----	-----	-----	Veg. Ratatouille <sup>h</sup>

Irrtümer und Änderungen vorbehalten!

Informationen zu den Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie auf der Rückseite!

*Liste der Zusatzstoffe : 01 Farbstoffe, 02 Konservierungsstoffe, 03 Antioxidationsmittel, 04 Geschmacksverstärker, 05 geschwefelt, 06 geschwärzt, 07 gewachst, 08 Phosphat, 09 Süßungsmittel, 10 enthält eine Phenylalaninquelle, 11 Koffeinhaltig, 12 Chininhaltig, 13 Genetisch verändert / mit genetisch veränderter Zutat hergestellt, 14 Alkohol, 15 Taurin*

*Liste der Allergene: a Glutenhaltiges Getreide ( 1 Weizen, 2 Roggen, 3 Gerste, 4 Hafer, 5 Kamut ), b Krebstiere, c Eier, d Fisch, e Erdnüsse( 1 Mandel, 2 Haselnuss, 3 Walnuss, 4 Kaschunuss, 5 Pecanuss, 6 Paranuss, 7 Pistazie, 8 Macadamianuss, Queenslandnuss),, f Soja, g Schalenfrüchte , h Sellerie, i Senf, j Sesamsamen, k Schwefeldioxid, l Lupine, m Milch und Milchprodukte / Lactose, n Weichtiere*

Unsere Gerichte enthalten folgendes Gemüse:

Rohkoststücke: Gurken, Tomaten, Karotten

Gemüse Eintopf: Kartoffeln, Karotten, Sellerie, Lauch, Erbsen, Bohnen

Gemüsepfanne: Karotten, Mais, Erbsen, Paprika

Leipziger Gemüse: Erbsen, Möhren, Spargel

Gemüsebolognese: Karotten, Lauch, Sellerie

Ratatouille: Zucchini, Zwiebeln, Aubergine, Tomate, Paprika

Gemüse-Curry: Blumenkohl, Brokkoli, Karotten

Gemüsegulasch: Blumenkohl, Brokoli, Karotten