

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 13.04.2026 bis 17.04.2026	Carbonara ^{(Rind)^{h,m}} mit Nudeln ^{a1} Blattsalat mit Joghurt Dressing ^{h,i,m} Frisches Obst	Käsespätzle ^{a1,c} Chinakohlsalat mit Joghurt Dressing ^{h,i,m} Schoko-Pudding ^{9m}	Pan. Seelachsfilet ^{a1,d} (Seelachs) mit Kartoffeln Spinat ^{h,m} Frisches Obst	Blumenkohl-Brokkoli- Suppe ^m (Kartoffeln, Möhren, Sellerie, Lauch) Baguette ^{a1} Erdbeer-Joghurt ^{9m}	Veg.Chili Sin Carne ^{h,f} (Sonnenblumen-Hack,Paprika,- Mais, Bohnen, Tomaten) mit Vollkornreis Frisches Obst
Vegetarisches - Menü	Sahne-Soße ^{h,m}	-----	Veg. Wurst ^{a1,a4,c,m}	-----	-----
- Menü 20.04.2026 bis 24.04.2026	Paprikasoße ^{h,m} mit Nudeln ^{a1} Möhrensalat mit Joghurt Dressing ^{h,i,m} Frisches Obst	Gemüse-Graupen-Suppe (Möhren, Sellerie, Lauch) ^{a1,c,h,m} Baguette ^{a1} Vanille-Joghurt ^{9m}	Bolognese ^{(Rind)^h} mit Vollkornnudeln ^{a1} Chinakohlsalat mit Joghurt Dressing ^{h,i,m} Frisches Obst	Gnocci ^{a1,c} mit Tomaten-Creme-Soße ^{h,m} Leipziger Allerlei Stracciatella-Joghurt ^{9m}	Pan. Seehecht ^{a1,d} Kartoffeln und Dillsoße ^{h,m} Blattsalat mit Joghurt Dressing ^{h,i,m} Frisches Obst
Vegetarisches - Menü	-----	-----	Veg. Bolognese ^h	-----	Veg. Schnitzel ^{a1,a4,c,m}
- Menü 27.04.2026 bis 01.05.2026	Vollkornnudeln ^{a1} mit Käse-Soße ^{h,m} Endiviensalat mit Joghurt Dressing ^{h,i,m} Frisches Obst	Gemüse-Curry ^h (Brokkoli-Paprika-Möhren-Bohnen) mit Reis Heidelbeer-Joghurt ^{9m}	Putengeschnetzeltes ^{h,m} mit Kartoffeln Möhrensalat mit Joghurt Dressing ^{h,i,m} Frisches Obst	Erbsen-Suppe ^{h,m} (Kartoffeln,Möhren, Sellerie) Baguette ^{a1,h,i,m} Milchreis ^{9m}	Feiertag
Vegetarisches - Menü	-----	-----	Veg. Bällchen ^{a1,h,m}	-----	-----
- Menü 04.05.2026 bis 08.05.2026	Vollkornnudeln ^{a1} Tomaten-Linsen-Soße ^{h,m} ger. Käse ^m Chinakohlsalat mit Joghurt Dressing ^{h,i,m} Frisches Obst	Linsen-Suppe ^h (Kartoffeln, Möhren, Sellerie) Baguette ^{a1} Mango-Joghurt ^{9m}	Hähnchenbrust-Toskana ^{h,m} mit Reis Möhrensalat mit Joghurt Dressing ^{h,i,m} Frisches Obst	Kartoffelecken ^{a1} Kräuter-Quark ^m Gemüesticks Donuts ^{9,a1,c,f,g}	Wildlachs-Soße ^{d,h,m} mit Reis Erbsen-Gemüse Frisches Obst
Vegetarisches - Menü	-----	-----	Veg. Schnitzel ^{a1,a4,c,m}	-----	Veg. Ratatouille ^h

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 Chnininhaltig, 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

Gemüseeeintopf: 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