

Vita Catering // Speiseplan KW 27 / 2022 // 04.07.2022 - 10.07.2022



DE-ÖKO-009



EU 13857

Menügruppe	EINZELSPESIEN inkl. Salat und Dessert	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
BUFFET Alle Einzelspeisen, Salat und Dessert zur freien Auswahl! Um eine Ausgewogene Ernährung zu gewährleisten sollten Sie laut DGE in folge von 20 Malzeiten: min. 20x Kartoffel, Gemüse, Getreide, min. 20x Salat min. 8 x Obst, min. 8 x Milchprod., max. 8x Fleisch, min. 4 x Seefisch, zu sich nehmen! Farblich abgesetzte Menüfelder entsprechen der DGE Normempfehlung!	PASTA	Hausgemachte Bio Campanelle , Spinat Sahnesauce ^{13, 15, 19} KH:129, EW:30, FE:17, kcal:842	Hausgemachte Bio Spirelli, Tomatensoße italienische Art ^{13, 15} KH:68, EW:11, FE:1, kcal:334	Hausgemachte Vollkornnudeln, Käse-Kräutersoße 2, 13, 15, 19 KH:67, EW:38, FE:41, kcal:757	Hausgemachte Bio Rigatoni, Tomaten - MozzarellaSoße ^{2, 13, 15, 19} KH:66, EW:20, FE:25, kcal:594	Vegetarische Lasagne (hausgemacht und Bio) "Gärtnerin Art" mit Gemüse und Käse ^{13, 15, 19, 21} KH:4, EW:1, FE:0, kcal:24
	VEGETARISCH	Italienische Tomatensuppe mit Reis und Gemüseeinlage 21 KH:4, EW:1, FE:5, kcal:68	Frühlingsrolle vegetarisch, Curry - Fruchtsoße., Basmatireis ^{9, 11, 13, 15, 18, 19, 21, 23, 27} KH:58, EW:10, FE:2, kcal:283	Kartoffelgratin mit buntem - Gemüse und Käse überbacken ¹⁹ KH:24, EW:13, FE:16, kcal:299	Vegetarischer Linseneintopf "Omnia's Art", Vollkornbaguette ^{13, 21, 23} KH:59, EW:20, FE:2, kcal:359	Hefeklöße, Vanille-Zimtsoße ^{11, 12, 13, 19} KH:104, EW:15, FE:18, kcal:649
	HAUPTGERICHT	Gefüllte Parikaschote (vegetarisch), Dunkle Soße (veg.), Wildreis ^{11, 12, 13, 19, 21} KH:58, EW:13, FE:17, kcal:430	Kartoffelpuffer, Apfelmus 1, 9, 11, 12 KH:94, EW:10, FE:2, kcal:452	Bratwurst vom Geflügel, Erbsen, Bratensoße., Salzkartoffeln ^{6, 9, 20, 21, 22} KH:48, EW:16, FE:15, kcal:394	Fischstäbchen, Möhrengemüse, Dillsoße., Kartoffelstampf 13, 16, 18, 19, 21, 26, 27 KH:52, EW:24, FE:37, kcal:642	Geflügelhackbällchen, Preiselbeersauce., Kartoffelkroketten 2, 7, 11, 12, 13, 15, 19, 22 KH:55, EW:21, FE:33, kcal:598
	DESSERT	Grüne Götterspeise (Halal), Vanillesoße. ^{2, 11, 12, 19} KH:48, EW:2, FE:1, kcal:209	Obstauswahl	Apfel-Sahnequark ^{9, 11, 12, 19} KH:10, EW:8, FE:2, kcal:90	Cremedessert "Straciarella" ^{11, 12, 19} KH:14, EW:4, FE:5, kcal:117	Obst der Saison

1 - Mit Geschmacksverstärker, 2 - Mit Farbstoff, 6 - Mit Phosphat, 7 - Mit Konservierungsstoff, 9 - Mit Antioxidationsmittel, 11 - Mit Süßungsmittel, 12 - Mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, 13 - Enthält Gluten, 15 - Enthält Ei, 16 - Enthält Fisch, 18 - Enthält Soja, 19 - Enthält Milch / Laktose, 20 - Enthält Schalenfrüchte, 21 - Enthält Sellerie, 22 - Enthält Senf, 23 - Enthält Sesam, 26 - Enthält Weichtiere, 27 - Nitrat

Vita Catering // Speiseplan KW 27 / 2022 // 04.07.2022 - 10.07.2022

Bestellt durch _____

Für wen _____

Bitte tragen Sie Ihren Speisen Wunsch und Bestellmenge direkt in die blaue Spalte ein!

Menügruppe	EINZELSPESIEN inkl. Salat und Dessert	Montag	Bestellung	Dienstag	Bestellung	Mittwoch	Bestellung	Donnerstag	Bestellung	Freitag	Bestellung
		BUFFET Alle Einzelspeisen, Salat und Dessert zur freien Auswahl! Um eine Ausgewogene Ernährung zu gewährleisten sollten Sie laut DGE in folge von 20 Malzeiten: min. 20x Kartoffel, Gemüse, Getreide, min. 20x Salat min. 8 x Obst, min. 8 x Milchprod., max. 8x Fleisch, min. 4 x Seefisch, zu sich nehmen! Farblich abgesetzte Menüfelder entsprechen der DGE Normempfehlung!	PASTA Hausgemachte Bio Campanelle, Spinat Sahnesauce ^{13, 15, 19}			Hausgemachte Bio Spirelli, Tomatensoße italienische Art ^{13, 15}		Hausgemachte Vollkornnudeln, Käse-Kräutersoße ^{2, 13, 15, 19}		Hausgemachte Bio Rigatoni, Tomaten - Mozzarella-soße ^{2, 13, 15, 19}	
KH:129, EW:30, FE:17, kcal:842				KH:68, EW:11, FE:1, kcal:334		KH:67, EW:38, FE:41, kcal:757		KH:66, EW:20, FE:25, kcal:594		KH:4, EW:1, FE:0, kcal:24	
VEGETARISCH Italienische Tomatensuppe mit Reis und Gemüseeinlage ²¹			Frühlingsrolle vegetarisch, Curry - Fruchtsoße., Basmatireis ^{1, 9, 11, 13, 15, 18, 19, 21, 22, 23, 27}		Kartoffelgratin mit buntem - Gemüse und Käse überbacken ^{15, 19}		Vegetarischer Linseneintopf "Omnia's Art", Vollkornbaguette ^{13, 20, 21}		Hefeklöße, Vanille-Zimtsoße ^{11, 12, 13, 15, 19}		
	KH:4, EW:1, FE:5, kcal:68		KH:58, EW:10, FE:2, kcal:283		KH:24, EW:13, FE:16, kcal:299		KH:59, EW:20, FE:2, kcal:359		KH:104, EW:15, FE:18, kcal:649		
HAUPTGERICHT Gefüllte Parikaschote (vegetarisch), Dunkle Soße (veg.), Wildreis ^{1, 11, 12, 13, 15, 21, 22}		Kartoffelpuffer, Apfelmus ^{1, 9, 11, 12, 13, 15}		Bratwurst vom Geflügel, Erbsen, Bratensoße., Salzkartoffeln ^{6, 9, 20, 21, 22}		Fischstäbchen, Möhrengemüse, Dillsoße., Kartoffelstampf ^{13, 16, 18, 19, 21, 22, 26, 27}		Geflügelhackbällchen, Preiselbeersauce., Kartoffelkroketten ^{2, 7, 11, 12, 13, 15, 19, 22}			
	KH:58, EW:13, FE:17, kcal:430		KH:94, EW:10, FE:2, kcal:452		KH:48, EW:16, FE:15, kcal:394		KH:52, EW:24, FE:37, kcal:642		KH:55, EW:21, FE:33, kcal:598		
DESSERT Götterspeise (Halal), Vanillesoße. ^{2, 11, 12, 13, 19}		Obstauswahl		Apfel-Sahnequark ^{9, 11, 12, 19}		Cremedessert "Straciatella" ^{11, 12, 13, 15, 18, 19}		Obst der Saison			
	KH:48, EW:2, FE:1, kcal:209				KH:10, EW:8, FE:2, kcal:90		KH:14, EW:4, FE:5, kcal:117				
	Zusatzessen Lehrer und Besucher										

1 - Mit Geschmacksverstärker, 2 - Mit Farbstoff, 6 - Mit Phosphat, 7 - Mit Konservierungsstoff, 9 - Mit Antioxidationsmittel, 11 - Mit Süßungsmittel, 12 - Mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, 13 - Enthält Gluten, 15 - Enthält Ei, 16 - Enthält Fisch, 18 - Enthält Soja, 19 - Enthält Milch / Laktose, 20 - Enthält Schalenfrüchte, 21 - Enthält Sellerie, 22 - Enthält Senf, 23 - Enthält Sesam, 26 - Enthält Weichtiere, 27 - Nitrat