

# Vita Catering // Speiseplan KW 50 / 2021 // 13.12.2021 - 19.12.2021 Weyhe

Menügruppe	EINZEL SPEISEN inkl. Salat und Dessert	Veggie Day	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Veggie Day
<p><b>Unser Salatbuffet:</b></p> <p>Zu allen unseren Gerichten reichen wir täglich verschiedene saisonale frische Salate und geschnittene Rohkost. Wenn Sie aus pädagogischen Gründen auch mal ungeputzte und ungeschnittene Rohkost haben möchten, sprechen Sie uns bitte an. Gerne richten wir uns nach Ihren Wünschen und geben Ihnen Hilfestellung in allen Belangen einer ernährungsphysiologisch wertvollen und kindgerechten Versorgung!</p>	<b>PASTA</b>	Vollkorn Penne, Gorgonzolasoße, geschmorte Champignons. 13, 15, 19  KH:61, EW:19, FE:13, kcal:380	Schmetterlingsnudeln, Gemüse-Tomatensauce, Hackfleischbällchen (Rind), Parmesan <sup>6, 13, 19</sup>  KH:71, EW:26, FE:23, kcal:608	Schupfnudelpfanne mit Kasselerwürfel und Sauerkraut, Bohnensalat mit Joghurt <sup>6, 19, 21, 22</sup>  KH:34, EW:19, FE:14, kcal:346	Spaghetti (hausgemacht und Bio), Hackfleischsoße vom Rind, geriebener Hartkäse <sup>13, 15, 19, 21</sup>  KH:111, EW:40, FE:18, kcal:730	Asiatische Nudel-Gemüsepfanne (vegetarisch), Weißkrautsalat in Rahm <sup>12,</sup> 13, 15, 18, 19  KH:10, EW:3, FE:7, kcal:127
	<b>VEGETARISCH</b>	Buchweizen-Kartoffeltaler, Broccoli-Blumenkohlaufauf "Holländisch". <sup>1, 2, 7, 11, 12, 15, 19</sup>  KH:36, EW:18, FE:20, kcal:398	Nudelaufauf "al Forno" mit Sojabolognese, Tomate und Fetakäse, Möhrensalat mit Nüssen <sup>3, 13, 18, 19, 20</sup>  KH:69, EW:29, FE:23, kcal:612	Westernpfanne mit geschmorten Kartoffeln und Gemüse, Sour Cream Dip, Herbstlicher Salatmix <sup>19, 20</sup>  KH:32, EW:9, FE:34, kcal:544	Frühlingsrolle vegetarisch, Gemüserisotto, Süß-Saure Sauce, Gurkensalat <sup>1, 2, 7, 9, 11, 12, 13, 15, 18, 19, 21, 22, 23, 27</sup>  KH:52, EW:6, FE:7, kcal:299	Vegetarischer Linseneintopf "Orientalische Art", Pitabrot, Joghurt Dip <sup>13, 15, 18, 19, 20, 21, 23</sup>  KH:61, EW:21, FE:2, kcal:375
	<b>HAUPTGERICHT</b>	Eierfricassee in Senfsauce, Stampfkartoffeln, Sommergemüse <sup>13, 15, 19, 20, 22</sup>  KH:33, EW:20, FE:30, kcal:482	Grüner Bohneneintopf mit Kartoffeln und Rindfleisch, herzhaftes Vollkornbrot <sup>13, 21</sup>  KH:53, EW:19, FE:6, kcal:361	Fischfrikadelle, Kräuterkartoffeln, Dillsoße., Gemüsevariation <sup>13, 16, 19, 20, 22</sup>  KH:43, EW:23, FE:21, kcal:464	Wurstgulasch (Geflügel), Spätzle, Gemüseplatte der Saison <sup>6, 9, 13, 15, 19, 20, 21, 22</sup>  KH:59, EW:21, FE:19, kcal:498	Hausgemachte Vollkorn-Pfannkuchen, warme Vanillesoße, Zucker und Zimt <sup>1, 12, 13, 15, 19</sup>  KH:111, EW:20, FE:27, kcal:778
	<b>DESSERT</b>	Karamellcreme <sup>1, 2, 11, 12, 19</sup>  KH:7, EW:1, FE:6, kcal:86	Sahnequark mit Granatapfel <sup>12, 19</sup>  KH:10, EW:11, FE:2, kcal:105	Früchte der Saison	Weihnachtliche Gebäckauswahl <sup>2, 12, 13, 19, 20</sup>  KH:23, EW:2, FE:4, kcal:139	Obst vom Buffet

1) mit Geschmacksverstärker, 2) mit Farbstoff, 3) Gewachst, 4) Geschwärzt, 6) mit Phosphat, 7) mit Konservierungsstoff, 8) geschwefelt, 9) mit Antioxidationsmittel, 10) enthält eine Phenylalaninquelle, 11) mit Süßungsmitteln, 12) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, 13) enthält Gluten (13a = Weizen, 13b = Roggen, 13c = Hafer, 13d = Dinkel, 13e = Gerste, 13f = Kamut), 14) enthält Krebstiere, 15) enthält Ei, 16) enthält Fisch, 17) enthält Erdnüsse, 18) enthält Soja, 19) enthält Milch / Lactose, 20) enthält Schalenfrüchte (20a = Mandeln, 20b = Haselnüsse, 20c = Walnüsse, 20d = Cashewnüsse, 20e = Pecannüsse, 20f = Paranüsse, 20g = Pistazien, 20h = Macadamianüsse), 21) enthält Sellerie, 22) enthält Senf, 23) enthält Sesam, 24) enthält Lupine, 25) enthält Schwefeldioxid und Sulfite, 26) enthält Weichtiere, 27) enthält Nitrat, 29) gentechnisch verändert, mit Mischeiweiß