

Vita Catering // Speiseplan KW 41 / 2022 // 10.10.2022 - 16.10.2022 Weyhe

Menügruppe	EINZELSPESIEN inkl. Salat und Dessert	Veggie Day	Dienstag	Mittwoch	Veggie Day	Freitag
<p>Unser Salatbuffet:</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! Unsere veganen Angebote kennzeichnen wir mit grünem Hintergrund!</p>	PASTA	Spaghetti (hausgemacht und Bio), Tomaten-Gemüsesauce, Vegetarische Klopse. ^{13, 15, 18, 19, 22} KH:119, EW:49, FE:26, kcal:878	Nudelauflauf (hausgemacht und Bio) " al Forno" mit Rinderhack, Erbsen und Käse überbacken ^{2, 13, 19, 20} KH:102, EW:22, FE:7, kcal:560	Glocken-Nudeln (hausgemacht und Bio), Hackfleischsoße vom Rind, geriebener Hartkäse ^{13, 15, 19, 21} KH:111, EW:40, FE:18, kcal:730	Spirelli-Nudeln (hausgemacht und Bio), Knoblauch - Sahnesoße, gegrillte Tofuwürfel. ^{13, 15, 18, 19} KH:121, EW:41, FE:32, kcal:896	Rigatoni (hausgemacht und Bio), Tomatensoße mit Jagdwurstwürfeln (Schwein), Parmesan ^{1, 6, 7, 13, 15, 19} KH:115, EW:35, FE:23, kcal:773
	VEGETARISCH	Mexikanische Bohnensuppe mit Kartoffeln und Gemüse, herzhaftes Brotauswahl, Gurkensalat mit Dill ^{12, 13, 20} KH:32, EW:8, FE:5, kcal:220	Backkäse "Griechische Art", Annakartoffeln, Prinzessbohnen ^{1, 6, 7, 11, 12, 13, 15, 19} KH:32, EW:9, FE:16, kcal:307	Eieromelette mit Käse und Rahmchampignons überbacken, Salzkartoffeln, Rahmspinat ^{13, 15, 19} KH:28, EW:22, FE:22, kcal:402	vegetarisch gefüllte Zucchini, Vollkorn Djuvec-Reis, Rahmgemüse ^{13, 15, 19, 21} KH:40, EW:6, FE:8, kcal:256	Indisches Pfannengemüse mit Sojasprossen, Mango und Kokos, Kurkumareis ¹⁸ KH:48, EW:7, FE:6, kcal:288
	HAUPTGERICHT	Blumenkohl-Käsebratling, Kartoffelgratin., Erbsen ^{1, 11, 12, 13, 15, 19, 20} KH:63, EW:20, FE:35, kcal:660	Mediterranes Ragout vom Seelachs, Vollkorn-Risottoreis, Zuckermöhrrchen ^{12, 16} KH:53, EW:22, FE:5, kcal:326	Geflügelgulasch mit Pilzen, Petersilienkartoffeln, Buntes Karottengemüse KH:30, EW:24, FE:6, kcal:272	Kartoffel-Jahrmarktpuffer, Apfelmus, Zucker und Zimt ^{1, 9, 11, 12, 13, 15} KH:102, EW:9, FE:2, kcal:480	Grüner Bohneneintopf "Orientalisch" mit Rindfleisch und Knoblauchwurst (Rind), Fladenbrot, Tzaziki Dip ^{13, 15, 18, 19, 21, 22, 23} KH:48, EW:13, FE:14, kcal:405
	DESSERT	Apfel-Zimt-Dessert ^{1, 11, 12, 13, 15, 19} KH:16, EW:3, FE:3, kcal:103	Obstauswahl KH:5, EW:3, FE:1, kcal:44	Schokoladencreme ^{1, 11, 12, 13, 19} KH:5, EW:3, FE:1, kcal:44	Frische Früchte der Saison KH:17, EW:4, FE:2, kcal:103	Mandarinencreme ^{2, 7, 11, 12, 13, 15, 19} KH:17, EW:4, FE:2, kcal:103

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