

Vita Catering // Speiseplan KW 6 / 2023 // 06.02.2023 - 12.02.2023



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	Vita Catering	Hausgemachte Bio Penne, Gemüsebolognese ^{13, 15, 21} KH:71, EW:15, FE:0, kcal:379	Hausgemachte Bio Campanelle , Käse-Sahnesoße ^{2, 13, 15, 19} KH:135, EW:54, FE:40, kcal:1133	Vita Catering	
	VEGETARISCH	Spinat Knuspermedaillon, Käse- Gemüsespätzle mit Röstzwiebeln ^{2, 13, 15, 19} KH:41, EW:11, FE:8, kcal:283	Vegetarische Maultaschen, Rahmchampignons , Kartoffelgratin. ^{13, 15, 19, 21, 22} KH:110, EW:33, FE:25, kcal:798	Milchreis , Zucker und Zimt ^{1, 12, 19} KH:82, EW:10, FE:4, kcal:405	Pastinaken Steckrüben Rösti, Möhrengemüse, Risottoreis ¹⁹ KH:37, EW:5, FE:21, kcal:358	
	HAUPTGERICHT	Sojarahmgeschnetzeltes "Gyros Art", Wildreis ^{13, 15, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 25} KH:51, EW:11, FE:15, kcal:382	Vita Catering	Vita Catering	Seelachsfilet "Bordelaise", Kaisergemüse, Veloute., Butterkartoffeln ^{13, 15, 16, 19} KH:80, EW:43, FE:95, kcal:1331	
	DESSERT	Frisches Obst vom Büffet	Vanillejoghurt ^{12, 13, 19} KH:29, EW:4, FE:2, kcal:147	Obst vom Büffet	Mandarinenquark ^{2, 7, 11, 12, 19} KH:10, EW:9, FE:2, kcal:92	

1 - Mit Geschmacksverstärker, 2 - Mit Farbstoff, 7 - Mit Konservierungsstoff, 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, 25 - Enthält Schwefeldioxid und Sulfite