

Vita Catering // Speiseplan KW 47 / 2023 // 20.11.2023 - 26.11.2023



Menügruppe	EINZELSPIESEN 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	Selbstgemachte Bio Campanelle , Tomatensoße italienische Art ^{13, 15} KH:127, EW:28, FE:0, kcal:684	Vita Catering	Selbstgemachte Bio Penne, Basilikumsauce ^{13, 15, 19} KH:64, EW:14, FE:0, kcal:342	Vita Catering
	VEGETARISCH	Vita Catering	Vita Catering	Kartoffelcremesuppe (vegetarisch), Vollkornbaguette ^{13, 19, 21} KH:45, EW:9, FE:19, kcal:391	Vita Catering	Backfeta, Knoblauchdip , Djuvec-Reis ^{1, 6, 7, 11, 12, 13, 15, 19} KH:40, EW:6, FE:6, kcal:236
	HAUPTGERICHT	Broccoli-Blumenkohlaufauf "Holländisch" ^{1, 2, 7, 11, 12, 15, 19} KH:5, EW:13, FE:19, kcal:240	Vita Catering	Vita Catering	Vita Catering	Vita Catering
	DESSERT	Schokopudding ^{1, 11, 12, 13, 19} KH:16, EW:4, FE:2, kcal:94	Obst der Saison	Erdbeerjoghurt ^{12, 19} KH:19, EW:4, FE:1, kcal:96	Obst vom Büffet	Cremedessert "Straciatella" ^{11, 12, 13, 15, 18, 19} KH:14, EW:4, FE:5, kcal:117

1 - Mit Geschmacksverstärker, 2 - Mit Farbstoff, 6 - Mit Phosphat, 7 - Mit Konservierungsstoff, 11 - Mit Süßungsmittel, 12 - Mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, 13 - Enthält Gluten, 15 - Enthält Ei, 18 - Enthält Soja, 19 - Enthält Milch / Laktose, 21 - Enthält Sellerie

Vita Catering // Speiseplan KW 47 / 2023 // 20.11.2023 - 26.11.2023

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! Farbllich abgesetzte Menüfelder entsprechen der DGE Normempfehlung!	PASTA	Vita Catering		Selbstgemachte Bio Campanelle , Tomatensoße italienische Art 13, 15		Vita Catering		Selbstgemachte Bio Penne, Basilikumsauce 13, 15, 19	
KH:127, EW:28, FE:0, kcal:684				KH:64, EW:14, FE:0, kcal:342							
VEGETARISCH	Vita Catering			Vita Catering		Kartoffelcremesuppe (vegetarisch), Vollkornbaguette 13, 19, 21		Vita Catering		Backfeta, Knoblauchdip , Djuvec-Reis 1, 6, 7, 11, 12, 13, 15, 19	
	KH:45, EW:9, FE:19, kcal:391			KH:40, EW:6, FE:6, kcal:236							
HAUPTGERICHT	Broccoli-Blumenkohlaufauf "Holländisch" 1, 2, 7, 11, 12, 15, 19			Vita Catering		Vita Catering		Vita Catering		Vita Catering	
	KH:5, EW:13, FE:19, kcal:240										
DESSERT	Schokopudding 1, 11, 12, 13, 19		Obst der Saison		Erdbeeryoghurt 12, 19		Obst vom Büffet		Cremedessert "Straciatella" 11,		
	KH:16, EW:4, FE:2, kcal:94			KH:19, EW:4, FE:1, kcal:96			KH:14, EW:4, FE:5, kcal:117				
	Zusatzessen Lehrer und Besucher										

1 - Mit Geschmacksverstärker, 2 - Mit Farbstoff, 6 - Mit Phosphat, 7 - Mit Konservierungsstoff, 11 - Mit Süßungsmittel, 12 - Mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, 13 - Enthält Gluten, 15 - Enthält Ei, 18 - Enthält Soja, 19 - Enthält Milch / Laktose, 21 - Enthält Sellerie