

Vita Catering // Speiseplan KW 49 / 2023 // 04.12.2023 - 10.12.2023



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	Selbstgemachte Spirelli(BIO), Paprika-Basilikumsauce ^{13, 15} KH:70, EW:11, FE:6, kcal:381	Vita Catering	Selbstgemachte Bio Spaghetti, Tomaten - Mozzarellasoße ^{2, 13, 15, 19} KH:129, EW:37, FE:27, kcal:965	Vita Catering
	VEGETARISCH	Vita Catering	Vita Catering	Vita Catering	Vita Catering	Süßkartoffeltasche mit Frischkäse gefüllt, Grillgemüse mit Tomatensauce ^{13, 19} KH:27, EW:6, FE:5, kcal:177
	HAUPTGERICHT	Kartoffelcremesuppe mit Kürbiswürfeln, Vollkornbaguette ^{13, 19} KH:34, EW:6, FE:13, kcal:282	Vita Catering	Milchreis , Zucker und Zimt ^{1, 12, 19} KH:82, EW:10, FE:4, kcal:405	Vita Catering	Vita Catering
	DESSERT	Joghurt mit Honig und Müsli ^{12, 13, 19} KH:26, EW:4, FE:5, kcal:168	Obstauswahl	Quarkdessert mit Früchten ^{12, 19} KH:9, EW:8, FE:2, kcal:88	Obst der Saison	Grüne Götterspeise (Halal), Vanillesoße ^{2, 11, 12, 13, 19} KH:51, EW:4, FE:2, kcal:233

1 - Mit Geschmacksverstärker, 2 - Mit Farbstoff, 11 - Mit Süßungsmittel, 12 - Mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, 13 - Enthält Gluten, 15 - Enthält Ei, 19 - Enthält Milch / Laktose

Vita Catering // Speiseplan KW 49 / 2023 // 04.12.2023 - 10.12.2023

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! Farblich abgesetzte Menüfelder entsprechen der DGE Normempfehlung!	PASTA Vita Catering			Selbstgemachte Spirelli(BIO), Paprika-Basilikumsauce 13, 15 Vita Catering		Vita Catering		Selbstgemachte Bio Spaghetti, Tomaten - Mozzarellasoße 2, 13, 15, 19 Vita Catering	
KH:70, EW:11, FE:6, kcal:381				KH:129, EW:37, FE:27, kcal:965							
VEGETARISCH Vita Catering				Vita Catering		Vita Catering		Vita Catering		Süßkartoffeltasche mit Frischkäse gefüllt, Grillgemüse mit Tomatensauce Vita Catering	
	KH:27, EW:6, FE:5, kcal:177										
HAUPTGERICHT Kartoffelcremesuppe mit Kürbiswürfeln, Vollkornbaguette 13, 19 Vita Catering			Vita Catering		Milchreis , Zucker und Zimt 1, 12, 19 Vita Catering		Vita Catering		Vita Catering		
	KH:34, EW:6, FE:13, kcal:282			KH:82, EW:10, FE:4, kcal:405							
DESSERT Joghurt mit Honig und Müsli 12, 13, 19 Vita Catering			Obstauswahl		Quarkdessert mit Früchten 12, 19 Vita Catering		Obst der Saison		Grüne Götterspeise (Taler) Vita Catering		
	KH:26, EW:4, FE:5, kcal:168			KH:9, EW:8, FE:2, kcal:88			KH:51, EW:4, FE:2, kcal:233				
	Zusatzessen Lehrer und Besucher										

1 - Mit Geschmacksverstärker, 2 - Mit Farbstoff, 11 - Mit Süßungsmittel, 12 - Mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, 13 - Enthält Gluten, 15 - Enthält Ei, 19 - Enthält Milch / Laktose