

Vita Catering // Speiseplan KW 48 / 2020 // 23.11.2020 - 29.11.2020

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	Hausgemachte Spaghetti, Tomatensoße ^{11, 13, 15, 19, 21} KH:86, EW:20, FE:19, kcal:603	Nudelauflauf mit Zucchini, Tomaten und Oliven ^{1, 4, 6, 7, 13, 15, 19, 21, 22} KH:70, EW:25, FE:33, kcal:683	Hausgemachte bunte Spirelli, Kräutersoße ^{11, 13, 15, 19, 21} KH:80, EW:20, FE:18, kcal:569	Hausgemachte Campanelle, Champignonsauce ^{13, 15, 19} KH:73, EW:19, FE:16, kcal:510	Hausgemachte Penne, Kürbissahnesauce ^{13, 15} KH:72, EW:16, FE:6, kcal:404
	VEGETARISCH	Frühlingsrolle vegetarisch, Currysauce, Basmatireis ^{1, 9, 11, 13, 15, 18, 19, 21, 22, 23, 27} KH:49, EW:9, FE:2, kcal:252	Kartoffeltasche mit Frischkäse gefüllt, Mediterrane Gemüsepfanne ^{2, 11, 12, 13, 19} KH:34, EW:14, FE:10, kcal:418	Brokkoli - Nussecke, Käse- Soße, Vollkornreis ^{2, 11, 13, 15, 19, 21} KH:70, EW:25, FE:35, kcal:706	Gemüse Eintopf (vegetarisch), Baguettescheibe ^{13, 15, 19, 21, 22, 23} KH:87, EW:12, FE:39, kcal:754	Kaiserschmarrn, Vanillesoße ^{13, 15, 19, 25} KH:72, EW:14, FE:14, kcal:471
	HAUPTGERICHT	Chicken Wings, Kartoffelspalten, Sour Cream Dip ^{1, 13, 19, 21, 22} KH:58, EW:34, FE:71, kcal:1086	Balkanröllchen vom Rind, Tzaziki Dip, Krautsalat, Reis ^{11, 12, 13, 19, 21, 22, 27} KH:80, EW:30, FE:41, kcal:817	Seelachsfilet "Bordelaise", Petersiliensoße, Kartoffelpüree, Gurkensalat ^{7, 11, 12, 13, 15, 16, 19, 21, 22} KH:76, EW:28, FE:41, kcal:778	Hähnchen "Cordon Bleu", Erbsengemüse, Petersilienkartoffeln ^{13, 15, 19} KH:38, EW:11, FE:13, kcal:329	Putenbraten provençe, Bratensoße, Erbsengemüse, Kartoffeln ^{13, 19, 21} KH:48, EW:42, FE:12, kcal:490
	DESSERT	Fruchtjoghurt ¹⁹ KH:14, EW:4, FE:1, kcal:81	Vanillepudding ^{11, 12, 13, 15, 19} KH:13, EW:3, FE:2, kcal:81	Clementine	Schokoquarkspeise ^{2, 12, 13, 19} KH:27, EW:10, FE:1, kcal:160	Obst der Saison KH:0, EW:0, FE:0, kcal:75

1 - Mit Geschmacksverstärker, 2 - Mit Farbstoff, 4 - Geschwärzt, 6 - Mit Phosphat, 7 - Mit Konservierungsstoff, 9 - Mit Antioxidationsmittel, 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, 21 - Enthält Sellerie, 22 - Enthält Senf, 23 - Enthält Sesam, 25 - Enthält Schwefeldioxid und Sulfite, 27 - Nitrat

Vita Catering // Speiseplan KW 48 / 2020 // 23.11.2020 - 29.11.2020

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	Hausgemachte Spaghetti, Tomatensoße ¹¹ , 13, 15, 19, 21		Nudelauflauf mit Zucchini, Tomaten und Oliven ^{1, 4, 6, 7, 13, 15, 19, 21, 22}		Hausgemachte bunte Spirelli, Kräutersoße ^{11, 13, 15, 19, 21}		Hausgemachte Campanelle, Champignonsauce ^{13, 15, 19}		Hausgemachte Penne, Kürbissahnesauce ^{13, 15}	
		KH:86, EW:20, FE:19, kcal:603		KH:70, EW:25, FE:33, kcal:683		KH:80, EW:20, FE:18, kcal:569		KH:73, EW:19, FE:16, kcal:510		KH:72, EW:16, FE:6, kcal:404	
	VEGETARISCH	Frühlingsrolle vegetarisch, Currysauce, Basmatireis ^{1, 9, 11, 13, 15, 18, 19, 21, 22, 23, 27}		Kartoffeltasche mit Frischkäse gefüllt, Mediterane Gemüsepfanne ^{2, 11, 12, 13, 19}		Brokkoli - Nussecke, Käse-Soße, Vollkornreis ^{2, 11, 13, 15, 19, 21}		Gemüseintopf (vegetarisch), Baguettescheibe ^{13, 15, 19, 21, 22, 23}		Kaiserschmarrn, Vanillesoße ^{13, 15, 19, 25}	
		KH:49, EW:9, FE:2, kcal:252		KH:34, EW:14, FE:10, kcal:418		KH:70, EW:25, FE:35, kcal:706		KH:87, EW:12, FE:39, kcal:754		KH:72, EW:14, FE:14, kcal:471	
	HAUPTGERICHT	Chicken Wings, Kartoffelspalten, Sour Cream Dip ^{1, 13, 19, 21, 22}		Balkanröllchen vom Rind, Tzaziki Dip, Krautsalat, Reis ^{11, 12, 13, 19, 21, 22, 27}		Seelachsfilet "Bordelaise", Petersiliensoße, Kartoffelpüree, Gurkensalat ^{7, 11, 12, 13, 15, 16, 19, 21, 22}		Hähnchen "Cordon Bleu", Erbsengemüse, Petersilienkartoffeln ^{13, 15, 19}		Putenbraten provence, Bratensoße, Erbsengemüse, Kartoffeln ^{13, 19, 21}	
		KH:58, EW:34, FE:71, kcal:1086		KH:80, EW:30, FE:41, kcal:817		KH:76, EW:28, FE:41, kcal:778		KH:38, EW:11, FE:13, kcal:329		KH:48, EW:42, FE:12, kcal:490	
	DESSERT	Fruchtjoghurt ¹⁹		Vanillepudding ^{11, 12, 13, 15, 19}		Clementine		Schokoquarkspeise ^{2, 12, 13, 19}		Obst der Saison	
		KH:14, EW:4, FE:1, kcal:81		KH:13, EW:3, FE:2, kcal:81				KH:27, EW:10, FE:1, kcal:160		KH:0, EW:0, FE:0, kcal:75	
		Zusatzessen Lehrer und Besucher									

1 - Mit Geschmacksverstärker, 2 - Mit Farbstoff, 4 - Geschwärzt, 6 - Mit Phosphat, 7 - Mit Konservierungsstoff, 9 - Mit Antioxidationsmittel, 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, 21 - Enthält Sellerie, 22 - Enthält Senf, 23 - Enthält Sesam, 25 - Enthält Schwefeldioxid und Sulfite, 27 - Nitrat