Speiseplan

Mittagstisch VITA FüR KInder CAtering

Die Menülinie mit dem DGE-Logo entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ sowie dem „ DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) zertifiziert.

Datum	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
- Menü 02.06.2025 bis 06.06.2025	Bolognese(Rind)[h] mit Nudeln[a1] Blattsalat mit Joghurt Dressing[h,i,m] Frisches Obst	Gnocci[a1,c] mit Tomaten-Creme-Soße[h,m] Endiviensalat mit Joghurt Dressing[h,i,m] Apfel-Joghurt[9,m]	Pan. Seelachsfilet[a1,d] (Seelachs) mit Kartoffeln Spinat[h,m] Frisches Obst	Erbsen-Suppe[h] (Kartoffeln, Möhren, Sellerie) Baguette[a1] Schoko-Pudding[9,m]	Veg.Chili Sin Carne[h,f] (Sonnenblumen-HackPaprika ,- Mais, Bohnen, Tomaten) mit Vollkornreis Frisches Obst
Vegetarisches - Menü	Gemüse-Bolognese[h]	-----	Veg. Wurst[a1,a4,c,m]	-----	-----
- Menü 09.06.2025 bis 13.06.2025	Champignonsoße[h,m] mit Nudeln[a1] Möhrensalat mit Joghurt Dressing[h,i,m] Frisches Obst	Tomaten-Reis-Suppe (Möhren, Kichererbsen, Sellerie, Lauch)[h,m] Baguette[a1] Milchreis[9,m]	Putengeschnetzeltes[h,m] mit Vollkornreis Endiviensalat mit Joghurt Dressing[h,i,m] Frisches Obst	Spätzel[a1,c] mit Schnittlauch-Soße[h,m] Gurkensalat mit Joghurt Dressing[h,i,m] Kirsch-Qurak[9,m]	Pan. Seehecht[a1,d] mit Bulgur[a1] Joghurt-Dip[m] Blattsalat mit Joghurt Dressing[h,i,m] Frisches Obst
Vegetarisches - Menü	-----	-----	Veg. Gulasch[h]	-----	Veg. Schnitzel[a1,a4,c,m]
- Menü 16.06.2024 bis 20.06.2025	Vollkornnudeln[a1] mit Käse-Soße[h,m] Endiviensalat mit Joghurt Dressing[h,i,m] Frisches Obst	Hähnchen-Gemüse-Reis- Pfanne[h] (Mais-Paprika-Erbsen-Zucchini) Blattsalat mit Joghurt Dressing[h,i,m] Heidelbeer-Joghurt[9,m]	Nudeln[a1] mit Thunfischsoße[d,h]ger. Käse[m] Möhrensalat mit Joghurt Dressing[h,i,m] Frisches Obst	Feiertag	Kartoffel-Creme-Suppe[h,m] (Lauch,Möhren, Sellerie) Baguette[a1] Frisches Obst
Vegetarisches - Menü	-----	-----	Tomatensoße[h]		-----
- Menü 23.06.2025 bis 27.06.2025	Hähnchenragout[h,m] mit Pariser Kartoffeln Möhrensalat mit Joghurt Dressing[h,i,m] Frisches Obst	Gemüse-Nudel-Suppe[a1,c,h] (Kartoffeln, Erbsen, Möhren, Sellerie, Lauch) Baguette[a1] Erdbeer-Joghurt[9,m]	Vollkornnudeln[a1] Tomaten-Linsen-Soße[h,m] ger. Käse[m] Endiviensalat mit Joghurt Dressing[h,i,m] Frisches Obst	Kartoffelecken[a1] Kräuter-Quark[m] Gurkensalat mit JoghurtDressing[h,i,m] Donuts[9,a1,c,f,g]	Wildlachs-Soße[d,h,m] mit Reis Erbsen-Gemüse Frisches Obst
Vegetarisches - Menü	Tofuragout[h,m,f]	-----	-----	-----	Veg. Ratatouille[h]

Irrtümer und Änderungen vorbehalten!

Informationen zu den Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie auf der Rückseite!

Liste der Zusatzstoffe : 01 Farbstoffe, 02 Konservierungsstoffe, 03 Antioxidationsmittel, 04 Geschmacksverstärker, 05 geschwefelt, 06 geschwärzt, 07 gewachst, 08 Phosphat, 09 Süßungsmittel,

10 enthält eine Phenylalaninquelle, 11 Koffeinhaltig, 12 Chnininhaltig, 13 Genetisch verändert / mit genetisch veränderter Zutat hergestellt, 14 Alkohol, 15 Taurin

Liste der Allergene: a Glutenhaltiges Getreide (1 Weizen, 2 Roggen, 3 Gerste, 4 Hafer, 5 Kamut), b Krebstiere, c Eier, d Fisch, e Erdnüsse(1 Mandel, 2 Haselnuss, 3 Walnuss, 4 Kaschunuss, 5 Pecanuss, 6 Paranuss, 7 Pistazie, 8 Macadamianuss, Queenslandnuss),, f Soja, g Schalenfrüchte , h Sellerie, i Senf, j Sesamsamen, k Schwefeldioxid, l Lupine, m Milch und Milchprodukte / Lactose, n Weichtiere

Unsere Gerichte enthalten folgendes Gemüse:

Rohkoststücke: Gurken, Tomaten, Karotten

Gemüseeintopf: Kartoffeln, Karotten, Sellerie, Lauch, Erbsen, Bohnen

Gemüsepfanne: Karotten, Mais, Erbsen, Paprika

Leipziger Gemüse: Erbsen, Möhren, Spargel

Gemüsebolognese: Karotten, Lauch, Sellerie

Ratatouille: Zucchini, Zwiebeln, Aubergine, Tomate, Paprika

Gemüse-Curry: Blumenkohl,Brokkoli, Karotten

Gemüsegulasch: Blumenkohl, Brokoli, Karotten