INFORMATIONEN

Die Vitos Service gGmbH kocht täglich für viele Menschen. Jedes Jahr sind es rund 1 Million Menüs. Wir achten darauf, dass die Speisen abwechslungsreich und ernährungsphysiologisch ausgewogen sind. Unser Ziel ist es, dass es Ihnen schmeckt!

Allergene:

- a. Eier
- b. Sesam
- c. Soja
- d. Milch
- e. Sellerie
- f. Getreide
- g. Senf
- h. Fisch
- Erdnüsse
- i. Krustentiere
- k. Nüsse
- I. Weichtiere
- m. Schwefeldioxid
- n. Lupinen

Kennziffern der Zusatzstoffe:

- 1. mit Farbstoff
- 2. mit Konservierungsstoff
- 3. geschwefelt
- 4. gewachst
- 5. geschwärzt
- 6. koffeinhaltig
- 7. chininhaltig
- 8. mit Geschmacksverstärker
- 9. mit Antioxidationsmittel
- 10. mit Milcheiweiß
- 11. mit Phosphat
- 12. mit Süßstoff
- 13. Kunststoffüberzug
- unter Schutzatmosphäre verpackt
- **15.** aus Fischstücken zusammengesetzt







MITTAGSMENÜ 06.05.2024– 12.05.2024

KALENDERWOCHE 19

Die Berechnung der KE bezieht sich auf die zubereitete Portion, die nach der DGE-Nährwerttabelle berechnet ist. Sonderkostformen werden von den Menüs abgeleitet.

Wir verwenden nur jodiertes Speisesalz.

Produktionsbedingte unvermeidbare Spuren können nicht ausgeschlossen werden. Bei abgepackten Artikeln sind die Zutaten auf dem Produkt hinterlegt.







MITTAGSMENÜ 06.05.2024-12.05.2024

Tagessuppe täglich wechselnd

MONTAG





Meatballs in Tomatensauce a,b,c,d,e,f,g,h,i,j,k,l,m

Salzkartoffeln Erbsen-Möhren-Gemüse a,b,c,d,e,f,g,h,i,j,k,l,m

Dessert Fruchtioghurt d 128,75 kcal / 1,71 KE

06.05.2024

Menü 2 584.75kcal / 5.71 KE

Geflügelbraten a,b,c,d,e,f,g,h,i,j,k,l,m Geflügelsauce a,b,c,d,e,f,g,h,i,j,k,l,m Salzkartoffeln Erbsen-Möhren-Gemüse a,b,c,d,e,f,g,h,i,j,k,l,m

Menü 3 344,55 kcal / 5,56 KE

Ratatouille a,b,c,d,e,f,g,h,i,j,k,l,m mit Paprika, Aubergine und Zwiebeln Gemüsereis a,b,c,d,e,f,g,h,i,j,k,l,m

DIENSTAG

Menü 1

590 kcal / 6,3 KE

Rindergeschnetzeltes **Shanghai** mit Paprika, Karotten Zitronensauce a,b,c,d,e,f,g,h,i,j,k,l,m,9 und Bambussprossen a,b,c,d,e,f,g,h,i,j,k,l,m

Spirelli a,b,c,d,e,f,g,h,i,j,k,l,m Salat Gartenkräuter Dressing a, Menü 2



586,45 kcal / 5,31 KE

Lachsfilet a,b,c,d,e,f,g,h,i,j,k,l,m Langkornreis a,b,c,d,e,f,g,h,i,j,k,l,m Salat der Saison Gartenkräuter Dressing a, d, e, g

Dessert Frisches Obst 4

07.05.2024

Menü 3

462,50 kcal / 6,04 KE

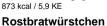
Grießbrei a,b,c,d,e,f,g,h,i,j,k,l,m Kirschgrütze Zucker und Zimt

70 kcal / 1,5 KE

08.05.2024

Menü 1

MITTWOCH



a,b,c,d,e,f,g,h,i,j,k,l,m Currywurstsauce a,b,c,d,e,f,g,h,i,j,k,l,m Salzkartoffeln

Eisbergsalat Joghurt Dressing a, d, e, g

Dessert Fruchtjoghurt d 128.75 kcal / 1.71 KE

Menü 2

344 Kcal / 4.61 KE

Bohneneintopf mit Rindfleisch und Kartoffeln Mangold a,b,c,d,e,f,g,h,i,j,k,l,m a,b,c,d,e,f,g,h,i,j,k,l,m

Brötchen 10, a, d, f, m

Menü 3 499 kcal / 7.73 KE

Kartoffel-Grünkerneintopf mit

Brötchen 10, a, d, f, m

Nachmittags Kuchen 11, 12, a, b, c, d, k, m

DONNERSTAG

Menü 1

487.95 kcal / 5.89 KE

Geflügelklöße aus Putenfleisch

a,b,c,d,e,f,g,h,i,j,k,l,m

Tomatensauce a,b,c,d,e,f,g,h,i,j,k,l,m Salzkartoffeln

Chinakohlsalat

Gartenkräuter Dressing a, d, e, g

Menü 2





Gemüsebolognese a,b,c,d,e,f,g,h,i,j,k,l,m

Spirelli a,b,c,d,e,f,g,h,i,j,k,l,m Parmesan 1. 2. d

Chinakohlsalat

Gartenkräuter Dressing a, d, e, g

Dessert Frisches Obst 4 70 kcal / 1.5 KE

10.05.2024

09.05.2024

Menü 1

FREITAG



Seelachs paniert f, h

Tomatensauce a,b,c,d,e,f,g,h,i,j,k,l,m Salzkartoffeln Gurkensalat 2,9

Dessert Fruchtcocktail 1

51.25 kcal / 0.89 KE

Menü 2

Geflügelgyros a,b,c,d,e,f,g,h,i,j,k,l,m mit Kraut und Zwiebeln

Tsatsiki d Langkornreis a,b,c,d,e,f,g,h,i,j,k,l,m

Gurkensalat 2, 9

673.25 kcal / 5.9 KE

Menü 3

545.30kcal / 7.20 KE

Polentataler a,b,c,d,e,f,g,h,i,j,k,l,m,2

Würzige Tomaten-Paprika-Sauce

a,b,c,d,e,f,g,h,i,j,k,l,m

Langkornreis a,b,c,d,e,f,g,h,i,j,k,l,m Gurkensalat 2,9

Menü 1

369 kcal / 5,46 KE

Kartoffel-Karotten-Hähnchen Eintopf a,b,c,d,e,f,g,h,i,j,k,l,m

Brötchen 10, a, d, f, n

Dessert Frisches Obst 4

70 kcal / 1.5 KE **SONNTAG**

Menü 3

309 kcal / 5,00 KE

Bunter Gemüseeintopf

mit Sellerie. Kartoffeln. Karotten, Bohnen, Erbsen, Weißkraut. Lauch und Zwiebeln a,b,c,d,e,f,g,h,i,j,k,l,m

Brötchen 10, a, d, f, n

12.05.2024

Menü 1



Schweinerückenbraten

a,b,c,d,e,f,g,h,i,j,k,l,m

Bratensauce a,b,c,d,e,f,g,h,i,j,k,l,m Salzkartoffeln Leipziger Allerlei a,b,c,d,e,f,g,h,i,j,k,l,m

Dessert Pudding mit Sahne 1, d 102.5 kcal / 1.28 KE

Nachmittags Kuchen 11, 12, a, b, c, d, k

Menü 3

543,10 kcal / 5,18 KE

Blumenkohl-Käse

Medaillons a,b,c,d,e,f,g,h,i,j,k,l,m

Kartoffelpüree a,b,c,d,e,f,g,h,i,j,k,l,m

Käsesauce a,b,c,d,e,f,g,h,i,j,k,l,m

Änderungen vorbehalten