Meet and Greet auf dem ITH

Mittendorf GASTRONOMIE

Bildungszentrum Ith

FRÜHSTÜCK

Freitag, 6.11.26

GETRÄNKE

Kaffee, Tee, Kakao (G),
Säfte, Wasser

BROT & AUFSTRICHE

Brot- und Brötchenauswahl (A),
glutenfreie Brotauswahl,
Marmeladen, Honig,
Bio-Nougatcreme, vegan (H),
Butter (G), Joghurtbutter (G),
Margarine

HERZHAFTES

Schinken und
Wurstauswahl von der
Landschlachterei Dettke (L)
Käseauswahl (F)
vegane Alternativen (K)
Frischkäse (G)

WARMES AN DER FRONT-COOKING-STATION

Frisch zubereitetes Rührei
Die Eier beziehen wir vom Biohof BOSSOW (C)

Wir bieten auch ein veganes Rührei an.

FRISCHE AUSWAHL

Joghurt, Quark (G)
Hafermich, Sojamilch (F)
vegan, glutenfrei
Verschiedene Müslisorten (A)
Milchreis mit gedickten Kirschen und Cerealien (A, G)
Vitamin-Obstsalat
Obstetage
Tomaten- und Gurkenscheiben

Allergene & Zusatzstoffe – nach Rezeptur / Tagesangebot kennzeichnen

A Glutenhaltiges Getreide | B Krebstiere | C Eier | D Fisch | E Erdnüsse | F Soja | G Milch
H Schalenfrüchte | I Sellerie | J Senf | K Sesam | L Schwefeldioxid und Sulfite | M Lupinen | N Weichtiere

Kennzeichnung vor Ausgabe gemäß tatsächlicher Rezeptur prüfen.