Meet and Greet auf dem ITH

Wittendorf GASTRONOMIE

Bildungszentrum Ith

FRÜHSTÜCK

Donnerstag, 5.11.2026

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 zubereitete Mini Pancakes
mit Apfelmus und Zimtzucker (A, C, G)
Kleine Omeletts
Die Eier beziehen wir vom Biohof Bösse (C)

FRISCHE AUSWAHL

Joghurt, Quark (G)
Hafermilch, Sojamilch (F)
vegan, glutenfrei
Verschiedene Müslisorten (A)
Overnight Oats: Granatapfel und weiße Schokolade
und Feigen Mandel Honig (A, G, H)
auch vegan
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.

EAT AM ITH

GOOD FOOD – GOOD VIBES

Mittendorf GASTRONOMIE GmbH

Bildungszentrum Ith

MITTAGESSEN

Donnerstag, 5.11.26

GETRÄNKE

Tafelwasser

Homemade Lemonade



WARME SPEISEN

Reis,
vegan glutenfrei

Lasagne
(A, C, G, I, K)



AN DER FRONT-COOKING-STATION

Aus dem Wok frisch zubereitetes
Massman Curry,
vegan glutenfrei
(E, F, I)

Auf der Grillplatte gebratene
No Chicken Chunks mit frischen Champignons und Gemüse,
vegan glutenfrei
(F, I)
und gebratene
Hähnchenbruststreifen



FRISCHE AUSWAHL

Saisonale Salatauswahl aus
hausgemachten Rohkostsalaten und Sprossen

Frischer Pflücksalat vom Bio Marienhof aus Esperde
mit vielerlei Dressings und Ölen von der Ölmühle Solling
(C, E, H, I, J, K)



AUS UNSERER PATISSERIE

Frozen Joghurt Bark
mit Beeren, Nüssen und Honig
(G, E, H)
auch vegan

Obstetagere



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.

Mittendorf GASTRONOMIE

Bildungszentrum Ith



Barbecue Grillbuffet

ABENDESSEN

Donnerstag, 5.11.2026

1 SALAT- & ANTIPASTI-BUFFET



- Vorab ein frisches Salat- und Antipasti-Buffet
- (C,E,G,H,I,J,K)

2 BROTKORB



- Vielseitige Brotauswahl,
- Laugengebäck und Baguette (A)
- Glutenfreies Brot und Brötchen

3 FRISCH GEGRILLT



- Saftige Rindersteaks
- Bratwürstchen und Schinkengriller
- Marinierte Schweinesteaks
- Hähnchenbrust-Paprikaspieße
- Gegrillte Blumenkohlspieße mit Raita-Dip (F)
- vegane Würstchen

4 BEILAGEN AUS DER PAELLAPFANNE



- Frische Champignons
- Gegrillte Maiskolben
- Grillgemüse
- Rosmarinkartoffeln
- Pommes frites

5 DIPS & EXTRAS



- Kräuterbutter, Tzatziki, Kräuterschmand und weitere Dips (G)

6 DESSERT / FRISCHE



- Obstetagere