Meet and Greet auf dem ITH

Wittendorf GASTRONOMIE

Bildungszentrum Ith

FRÜHSTÜCK

Mittwoch, 4.11. 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 zubereitetes Rührei
Die Eier beziehen wir vom Biohof BOSSOW (C)
Mini Breakfast Sandwiches mit Ei, Tomate
und Käse (A, C, G)
Wir bieten auch ein veganes Rührei an.

FRISCHE AUSWAHL

Joghurt, Quark (G)
Hafermilch, Sojamilch (F)
vegan, glutenfrei
Verschiedene Müslisorten (A)
Chia Pudding mit Kokos und Mango-Püree, vegan, glutenfrei
Apfel-Grießflammerie mit Mandeln und Rosinen (A, G)
Vitamin-Obstsalat
Obstetagere
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

Wittendorf GASTRONOMIE GmbH

Bildungszentrum Ith

MITTAGESSEN

Mittwoch, 4.11.26

GETRÄNKE



Tafelwasser

Homemade Lemonade

WARME SPEISEN



Risotto,
vegan glutenfrei
(F, I)

hausgemachte grüne Pasta aus dem Parmesanlaib
(A, C)

AN DER FRONT-COOKING-STATION



frisch aufgeschnitten von unseren Köchen
Ganzer Bio-Puter aus Deutschland
mit Kräuter-Paprika-Salsa.

auf der Grillplatte gebratene
mediterrane Gemüsespieße,
vegan, glutenfrei

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



Vanillecreme
(C, G)

rote Beerengrütze,
vegan glutenfrei

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.

LA NOTTE DELLA PINSA

Mittendorf GASTRONOMIE GmbH

Bildungszentrum Ith

ITALIENISCHER PINSA-ABEND

Antipasti, Pinsa & Dolce Vita ♥



ABENDESSEN
Mittwoch, 4.11.2026

1 ANTIPASTI
Italienischer Auftakt



- Hausgemachte italienische Antipasti,
- vegan und vegetarisch,
- mit mediterranem Gemüse,
- feinen Aromen und
- hausgebackener Focaccia
- (C, E, H, I, J, K)

2 UNSERE PINSA-AUSWAHL
Frisch aus dem Ofen



- **Margherita** – klassisch mit Tomate und Mozzarella
- **Hawaii** – fruchtig-mild mit Schinken und Ananas
- **Funghi** – mit frischen Pilzen
- **Parma-Schinken und Rucola** – würzig und mediterran
- **Tonno** – mit Thunfisch
- **Verdure vegan** – mit mediterranem Gemüse (vegan)
- (A, D, G)
- Glutenfreie Varianten verfügbar

3 DOLCE FINALE
Zum süßen Abschluss



- Auf der original italienischen Ape:
- Soft Ice, glutenfrei (G),
- mit Obstsalat und
- verschiedenen Toppings

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.