EAT AM ITH

GOOD FOOD – GOOD VIBES

Mittendorf GASTRONOMIE GmbH

Bildungszentrum Ith





MITTAGESSEN

Montag, 2. 11. 2026

GETRÄNKE

Tafelwasser
Homemade Lemonade



WARME SPEISEN

Chili Sin Carne
vegan und glutenfrei
(F, I)



AN DER FRONT-COOKING-STATION

Asia-Wok-Pfanne
mit Gemüse und Reisnudeln
vegan und glutenfrei
(F, E, I, K)
Wahlweise mit gebratenen Rindfleischstreifen



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

Panna Cotta (G, C)
Mousse au Chocolat (G, C)
vegane und glutenfreie Alternative
Kleine Obstspieße und 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.

FEIERABEND AM ITH

GOOD FOOD – GOOD VIBES

Mittendorf GASTRONOMIE GmbH

Bildungszentrum Ith



ABENDESSEN

Montag, 2. 11. 2026

GETRÄNKE

Tafelwasser
diversen Sorten Tee



WARME SPEISEN

Kartoffelsuppe
mit frischen Kräutern
vegan und glutenfrei
(F, I)

Ofenfrische Blätterteigtaschen
mit Feta und Spinat
(A, G, C)
Oder mit Tomaten und Paprika
vegan und glutenfrei



WURST UND KÄSE

Schinken, Kochschinken,
diverse Wurstsorten von der
Landschlachterei Dettke
(L)

Diverse Käsesorten,
Schnittkäse und Weichkäse
(G)



FRISCHE AUSWAHL

Große Salatbar
mit saisonalen Rohkostsalaten,
Antipasti und Toppings
(C, E, H, I, J, K)

Hausgemachte Dressings
und verschiedene Öle

Obstetagere mit frischen
Obst- und Melonensnacks



BROT UND AUFSTRICHE

Brotkorb / vielerlei Brotsorten
und backfrisches Ciabatta
und Laugengebäck
(A, K)
Glutenfreies Brot und Brötchen
Butter und Joghurtbutter
(G)
Margarine
Schlemmercreme Schnittlauch, vegan
(F)



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.