

**EAT AM ITH**

GOOD FOOD - GOOD VIBES



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.