

Mit allen Sinnen genießen...

regional und nachhaltig - Bio-Menüs aus Göttingen

02. KW vom 10.01. bis 14.01.22

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Rinder Hackbraten ³ Gabelspaghetti mit Gemüse-Käsesoße Obst a1,g,i	Gegrillter Seelachs ¹ auf Ratatouillegemüse Kartoffeln Obst a1,d,i	Kartoffelstampf mit Erbsen-Möhrengemüse Dessert a1,g,i	Zucchini-Hackfleischtopf ³ dazu Reis Obst a1,i	Kürbis-Ingwersuppe mit Kokosmilch Brötchen Obst a1,i
Menü 2	Zimtnudeln mit Pflaumenkompott (extra viel) a1	Knusprige Polentaecke Ratatouillegemüse Kartoffeln Obst a1,g,i	Spätzleauflauf Brokkoli und milder Currysoße Dessert a1,g,i	Grünkernbolognese mit Nudeln Obst a1,i	Gemüsepfanne dazu Bulgur und Tomatensoße Obst a1,i

Menüservice

Paritätischer Südniedersachsen
Zollstock 9A 37081 Göttingen
Tel. 0551 / 9000 813
Fax 0551 / 9000 833
eMail ear@paritaetischer-goettingen.de
www.paritaetischer-goettingen.de

Name: _____

Straße: _____

Ort: _____

Produziert durch die **Bioküche Leinetal**, Gesellschaft für gesundes Essen mbH, Göttingen

Saisonale Änderungen vorbehalten

Zutaten aus kontrollierten Bio-Anbau nach EG-ÖKO-Verordnung sofern im Folgenden nicht anders gekennzeichnet:

¹ Fisch stammt aus kontrolliertem Wildfang, ² Fisch stammt aus ökologischer Aquakultur, ³ aus Rindfleisch, ⁴ aus Schweinefleisch, ⁵ aus Geflügelfleisch

Kann Spuren von Allergenen enthalten

a Glutenhaltiges Getreide, a₁ Weizen, a₂ Roggen, a₃ Gerste, a₄ Hafer, b Krebstiere, c Eier u. daraus gewonnenen Erzeugnisse, d Fische u. daraus gewonnene Erzeugnisse, e Erdnüsse u. daraus gewonnene Erzeugnisse, f Sojabohnen u. daraus gewonnene Erzeugnisse, g Milch u. daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), h Schalenfrüchte, h₁ Mandeln, h₂ Haselnüsse, h₃ Walnüsse, h₄ Kaschunüsse, h₅ Pecannüsse, h₆ Paranüsse, h₇ Pistazien, h₈ Macadamianüsse, i Sellerie, j Senf, k Sesamsamen, l Schwefeldioxid und Sulphite

