

Bio-Menüs aus Göttingen....vollwertig - lecker - regional

02. KW vom 05.01. bis 09.01.2026

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

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	-----	Eieromelette mit Spinat und Kartoffeln Obst a1, c, g, i	Käsespätzle mit Tomatensoße Salat a1, g, i	Hühnerfrikassee ⁵ Parboiled Reis Obst a1, g, i	Winterliche Gemüsesuppe mit Brötchen Dessert a1, i
Menü 2 vegetarisch	Bunte Gemüsesuppe mit Nudelneinlage, Brötchen und Obst a1, i, g	Tofu Filet mit Spinat und Kartoffeln Obst a1, f, g, i	Salzkartoffeln mit Kräuterquark Salat g	Gemüselasagne mit Cremesoße Obst a1, g, i	Couscous mit Gemüsesoße Dessert a1, g, i

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
 3 aus Rindfleisch 4 aus Schweinefleisch 5 aus Geflügelfleisch * konventionelles Produkt

Allergene:

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 m Lupinen n Weichtiere

Menüservice Paritätischer Südniedersachsen

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

Name:	_____
Straße:	_____
Ort:	_____