

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

08. KW vom 16.02. bis 20.02.2026

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

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Nudeln mit Carbonarasoße ⁵ Obst a1,g,i	Porree-Käsesuppe mit Rinderhack ³ Brötchen Obst a1,g,i,	Vollkornnudeln mit mediterraner Gemüsesoße Dessert a1,g,i	Putengulasch ⁵ Nudeln Salat a1,i,j	Gemüsereis Tomatensoße Obst a1,g,i
Menü 2 vegetarisch	Cremige Polenta Ratatouille Obst a1,g,i	Penne mit Zucchinigemüse rot Obst a1,g,i	Bohnengemüse in Soße Reis Dessert a1,g,i	Kartoffelauflauf mit Sonnenblumenkernen und Kräutersoße Salat a1,g,i	Kokos-Curry-Gemüsesuppe mit Tofu und Reiseinlage Brötchen Obst a1,f,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
 3 aus Rindfleisch 4 aus Schweinefleisch 5 aus Geflügelfleisch * konventionelles Produkt

Allergene:	g Milch u. daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	i Sellerie
a Glutenhaltiges Getreide	j Senf	
a ₁ Weizen	k Sesamsamen	
a ₂ Roggen	l Schwefeldioxid und Sulphite	
a ₃ Gerste	m Lupinen	
a ₄ Hafer	n Weichtiere	
b Krebstiere	h ₃ Walnüsse	
c Eier u. daraus gewonnenen Erzeugnisse	h ₄ Kaschunüsse	
d Fische u. daraus gewonnene Erzeugnisse	h ₅ Pecannüsse	
e Erdnüsse u. daraus gewonnene Erzeugnisse	h ₆ Paranüsse	
f Sojabohnen u. daraus gewonnene Erzeugnisse	h ₇ Pistazien	
	h ₈ Macadamianüsse	

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

Name:	<input type="text"/>
Straße:	<input type="text"/>
Ort:	<input type="text"/>