

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

10. KW vom 02.03. bis 06.03.2026

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

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Gartengemüse in Rahmsoße, Geflügelhackbraten ⁵ Parboiled Reis Obst	Kabeljau in Senfsoße Kartoffeln Salat a1,d,g,i,j	Linsensuppe mit Brötchen Obst a1,i,j	Rinderhackfleischsoße ³ mit Kartoffeln Obst a1,i,	Möhrensuppe mit Reiseinlage Brötchen Dessert a1,g,i
Menü 2 vegetarisch	Käsenudeln mit Tomatensoße Obst a1,g,i	Eierkuchen mit Apfelmus Salat a1,c,g	Bulgur nach indischer Art, mit Gemüsepfanne und Obst a1,g,i,	Tofugulasch mit Kartoffeln Obst a1,f,i	Bunte Bohnenpfanne mit Parboiled Reis 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:	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 ₁ Mandeln	
c Eier u. daraus gewonnenen Erzeugnisse	h ₂ Haselnüsse	
d Fische u. daraus gewonnene Erzeugnisse	h ₃ Walnüsse	
e Erdnüsse u. daraus gewonnene Erzeugnisse	h ₄ Kaschunüsse	
f Sojabohnen u. daraus gewonnene Erzeugnisse	h ₅ Pecannüsse	
	h ₆ Paranüsse	
	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:	_____
Straße:	_____
Ort:	_____