

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

11. KW vom 09.03. bis 13.03.2026

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

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Paprika-Tomatengemüse mit Rinderhack Parboiled Reis Obst a1,g,i	Szegediner Rinderge- schnetzeltes ³ Spätzle Obst a1,g,i,j	Kaiserrahmgemüse Kartoffeln Salat a1,g,i	Seelachsfilet ¹ in Senfsoße Reis Obst a1,g,i,d,j	Weißer Bohnensuppe mit Kartoffeleinlage Brötchen Dessert a1,g,i
Menü 2 vegetarisch	Käsenudeln mit fruchtiger Tomatensoße Obst a1,g,i	Sojageschnetzeltes mit Spätzle Obst a1,g,f,i	Salzkartoffeln Warme Schmand-Schnitt- lauchsoße Salat g	Linsenbratling Kräutersoße und Reis Obst a1,g,i	Bayrisch Kraut (süß-sauer) mit Kartoffeln 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 Glutenthaltiges Getreide

a₁ Weizen

a₂ Roggen

a₃ Gerste

a₄ Hafer

b Krebstiere

c Eier u. daraus gewonnenen Er-
zeugnisse

d Fische u. daraus gewonnene Er-
zeugnisse

e Erdnüsse u. daraus gewonnene
Erzeugnisse

f Sojabohnen u. daraus gewon-
nene 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: _____