

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

12. KW vom 17.03. bis 21.03.2025

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 | Käseknudeln 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:

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: _____