

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

13. KW vom 23.03. bis 27.03.2026

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

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Buntes Gemüsecurry mit Reis Obst a1, g, i	Bolognesesoße ³ mit Nudeln Salat a1, i	Hefeklöße Kompott Obst a1, c, g	Cevapcici ⁵ Zaziki Reis Obst a1, g, i, j	Schnippelbohnsuppe mit Brötchen Obst a1, i
Menü 2 vegetarisch	Nudeln mit Paprika-Rahmsoße Obst a1, g, i	Tofubolognese mit Nudeln Salat a1, f, i	Blumenkohl in Petersiliensoße Kartoffeln Obst a1, g, i	Quinoa-Gemüsetaler Erbsengemüse Reis Obst a1, g, i	Kohlrabi-Möhrengemüse Polenta Obst 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: _____