

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

14. KW vom 30.03. bis 03.04.2026

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

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Spirellis mit heller Champignonsoße Obst a1, g, i	Eieromelette mit Spinat und Kartoffeln Obst a1, c, g, i	Käsespätzle mit Tomatensoße Salat a1, g, i	Sommergemüsesuppe mit Brötchen Obst a1, i	Karfreitag
Menü 2 vegetarisch	Vanillemilchreis Kompott (extra viel) g	Tofu Filet mit Spinat und Kartoffeln Obst a1, f, g, i	Salzkartoffeln mit Kräuterquark Salat g	Couscous mit Gemüsesoße Obst a1, g, i	Karfreitag

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 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: _____