

Mit allen Sinnen genießen...

regional und nachhaltig - Bio-Menüs aus Göttingen

19. KW vom 09.05. bis 13.05.22

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Chicken Nuggets ⁵ Makkaroni Tomaten-Frischkäsesoße Obst a1,g,i	Rinder-Köttbullar ³ mit Preiselbeer-Rahmsoße, Parboiled Reis Salat a1,g,i,j	Porree-Maisgemüse mit Kartoffeln Dessert a1,g,i	Geflügelbratwurst ⁵ Soße, grüne Bohnen Kartoffeln Obst a1,i,j	Kartoffelsuppe Brötchen Obst a1,i
Menü 2	Grießbrei mit Fruchtkompott (extra viel) a1,g	Tofufrikassee Parboiled Reis Salat a1,g,f,i	Linsenbolognese mit Nudeln Dessert a1,g,i	Kretastrudel Paprikasoße Reis Obst a1,g,i	Blumenkohl-Brokkoligratin mit Kartoffeln Obst a1,g,i

Menüservice

Paritätischer Südniedersachsen
 Zollstock 9A 37081 Göttingen
 Tel. 0551 / 9000 813
 Fax 0551 / 9000 833
 eMail ear@paritaetischer-goettingen.de
 www.paritaetischer-goettingen.de

Name: _____

Straße: _____

Ort: _____

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

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 Fisch stammt aus ökologischer Aquakultur, ³ aus Rindfleisch, ⁴ aus Schweinefleisch, ⁵ aus Geflügelfleisch

Kann Spuren von Allergenen enthalten

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

