

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

20. KW vom 11.05. bis 15.05.2026

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

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Nudeln mit Carbonarasoße ⁵ Obst a1,g,i	Porree-Käsesuppe mit Rinderhack ³ Brötchen Obst a1,g,i	Vollkornnudeln mit mediterraner Gemüse-soße Dessert a1,g,i	Himmelfahrt	Reis mit Gemüse-Tomatensoße Obst a1,g,i
Menü 2 vegetarisch	Cremige Polenta Ratatouille Obst a1,g,i	Penne mit Zucchini-gemüse rot Obst a1,g,i	Bohngemüse in Soße, Reis Dessert a1,g,i	Himmelfahrt	-----

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: _____