

Mit allen Sinnen genießen...

regional und nachhaltig - Bio-Menüs aus Göttingen

21. KW vom 23.05. bis 27.05.22

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Chicken Wings ⁵ Couscous Pfannengemüse Obst a1,g,i	Rinderfleischbällchen ³ in Tomatensoße Reis Obst a1,c,g,i	Kartoffelauflauf mit Spinatsoße Quarkspeise a1,g,i	Christi Himmelfahrt	Karotten- Kartoffelsuppe Brötchen Obst a1,i
Menü 2	Bauernspätzle mit Linsensoße Obst a1,g,i	Chili con Tofu mit Parboiled Reis Obst a1,f,i	Salzkartoffeln mit Buttergemüse Quarkspeise a1,g,i	Christi Himmelfahrt	_____

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, a Weizen, a Roggen, a Gerste, a 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, h Mandeln, h Haselnüsse, h Walnüsse, h Kaschunüsse, h Pecannüsse, h Paranüsse, h Pistazien, h Macadamianüsse, i Sellerie, j Senf, k Sesamsamen, l Schwefeldioxid und Sulphite

