

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

21. KW vom 18.05. bis 22.05.2026

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

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Erbsensuppe mit Kartoffelwürfeln Brötchen Obst a1,i,j	Nudeln Bolognese, Obst a1,i,j	Salzkartoffeln mit Frühlingsquark Obst g, i	Seelachsfilet ¹ in Petersiliensoße Kartoffeln Salat a1,d,g,i,j	Nudeln mit Spinat- Käsesoße Obst a1,g
Menü 2 vegetarisch	-----	Tofu-Hackstippe mit Nudeln Obst a1,f,i	Kichererbsen-Gemüse- curry mit Kokosmilch, Reis Obst a1,g,i	Tofu-Bratfilet mit Apfelrotkohl Kartoffeln Salat a1,f,i	Falafel, Zaziki, Reis Obst k,i,g

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: _____