

*Mit allen Sinnen genießen...*

*regional und nachhaltig - Bio-Menüs aus Göttingen*

**22. KW** vom 29.05. bis 02.06.2023

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Pfingstmontag	Linsensuppe Brötchen Obst a1,i,j,g	Käsespätzle mit Tomatensoße Salat a1, g, i	Hühnerfrikassee <sup>5</sup> Parboiled Reis Obst a1, g, i	Sommergemüsesuppe mit Brötchen Dessert a1, i
Menü 2	-----	-----	Salzkartoffeln mit Kräuterquark Obst g	Gemüselasagne mit Cremesoße Obst a1, g, i	Couscous mit Gemüsesoße Dessert 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:

<sup>1</sup> Fisch stammt aus kontrolliertem Wildfang, <sup>2</sup> Fisch stammt aus ökologischer Aquakultur, <sup>3</sup> aus Rindfleisch, <sup>4</sup> aus Schweinefleisch, <sup>5</sup> aus Geflügelfleisch

#### Kann Spuren von Allergenen enthalten

a Glutenhaltiges Getreide, a<sub>1</sub> Weizen, a<sub>2</sub> Roggen, a<sub>3</sub> Gerste, a<sub>4</sub> 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<sub>1</sub> Mandeln, h<sub>2</sub> Haselnüsse, h<sub>3</sub> Walnüsse, h<sub>4</sub> Kaschunüsse, h<sub>5</sub> Pecannüsse, h<sub>6</sub> Paranüsse, h<sub>7</sub> Pistazien, h<sub>8</sub> Macadamianüsse, i Sellerie, j Senf, k Sesamsamen, l Schwefeldioxid und Sulphite

