

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

22. KW vom 25.05. bis 29.05.2026

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

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	-----	-----	Linsensuppe mit Brötchen Obst a1,i,j	Rinderhackfleischsoße ³ mit Kartoffeln Obst a1,i	Nudeln mit Tomaten- soße, Dessert a1,g,i
Menü 2 vegetarisch	-----	-----	Bulgur nach indischer Art, mit Gemüsepfanne und Obst a1,g,i	Tofugulasch mit Kartoffeln Obst a1,f,i	Bunte Bohnenpfanne mit Parboiled Reis Dessert a1,g,i

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 Er-
zeugnisse

d Fische u. daraus gewonnene Er-
zeugnisse

e Erdnüsse u. daraus gewonnene
Erzeugnisse

f Sojabohnen u. daraus gewon-
nene 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: _____