

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

32. KW vom 05.08. bis 09.08.2024

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

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Spirellis mit heller Champignonsoße und Putenschinkenwürfel ⁵ Obst a1, g, i	Eieromelette mit Spinat und Kartoffeln Obst a1, c, g, i	Käsespätzle mit Tomatensoße Salat a1, g, i	Hühnerfrikassee ⁵ Parboiled Reis Obst a1, g, i	Sommergemüsesuppe mit Brötchen Dessert a1, i
Menü 2 vegetarisch	Vanillemilchreis Kompott (extra viel) a1, g	Tofu Filet mit Spinat und Kartoffeln Obst a1, f, g, i	Salzkartoffeln mit Kräuterquark Obst g	Gemüselasagne mit Cremesoße Obst a1, g, i	Couscous mit Gemüsesoße 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 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: _____