

Mit allen Sinnen genießen...

regional und nachhaltig - Bio-Menüs aus Göttingen

38. KW vom 18.09. bis 22.09.2023

| | Montag | Dienstag | Mittwoch | Donnerstag | Freitag |
|------------------------------|---|---|--|---|--|
| Menü 1 | Gabelspaghetti Putenschinken-Gemüse- Käsesoße Obst a1,g,i | Gegrillter Seelachs ¹ auf Ratatouillegemüse Kartoffeln Obst a1,d,i | Kartoffelstampf mit Erbsen-Möhrengemüse Dessert a1,g,i | Zucchini- Hackfleischtopf ³ Reis Obst a1,i | Kürbis-Ingwersuppe mit Kokosmilch Brötchen Obst a1,i |
| Menü 2 vegetarisch | Zimtnudeln mit Pflaumenkompott (extra viel) a1 | Knusprige Polentaecke Ratatouillegemüse Kartoffeln Obst a1,g,i | Spätzleauflauf, Brokkoli und milder Currysoße Dessert a1,g,i | Grünkernbolognese Nudeln Gemüsesticks a1,i | Gemüsepfanne Bulgur Tomatensoße Obst a1,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:

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, 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

