

Mit allen Sinnen genießen...

regional und nachhaltig - Bio-Menüs aus Göttingen

39. KW vom 25.09. bis 29.9.2023

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Basmati Reis mit Wokgemüse und Hähnchenfleisch ⁵ Obst f,i	Weißkohl-Möhrengemüse mit Rinderhackfleisch ³ Kartoffeln Obst a1,i	Couscous mit Pfannengemüse Obst a1,i	Gegrilltes Seelachsfilet ¹ Zucchini-Paprikagemüse Parboiled Reis Obst a1,d,i	Tomatensuppe mit Reiseinlage Brötchen Obst a1,i
Menü 2 vegetarisch	Grießbrei Fruchtsoße Zimtucker a1,g	Weißkohl-Möhrengemüse mit Tofuhack Kartoffeln Obst a1,f,i	Balkangemüse in Soße Parboiled Reis Obst a1,g,i	Apfel-Kürbisgemüse (gratiniert) Kartoffeln Obst a1,g,i	Buchweizen mit Mischgemüse in Kräutersoße Obst 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:

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

