

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

40. KW vom 30.09. bis 04.10.2024

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

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Bunte Nudeln mit Tomatensoße und Fleischbällchen ³ Obst a1,g,i	Kabeljau in Senfsoße Kartoffeln Salat a1,d,g,i,j	Linsensuppe mit Brötchen Obst a1,i,j	Feiertag	Möhrensuppe mit Reiseinlage Brötchen Obst a1,g,i
Menü 2 vegetarisch	Gartengemüse in Rahmsoße Parboiled Reis Obst a1,g,i	Eierkuchen mit Apfelmus Salat a1,c,g	Bulgur nach indischer Art, mit Gemüsepfanne und Obst a1,g,i,	Feiertag	Bunte Bohnenpfanne mit Parboiled Reis Obst 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: _____