

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

40. KW vom 28.09. bis 02.10.2026

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

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Spirellis mit Frischkäse-Erbsensoße und Putenschinken 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	Chili sin carne mit Reis und Obst a1, f, i	Tofu Filet mit Spinat und Kartoffeln Obst a1, f, g, i	Salzkartoffeln mit Kräuterquark Salat 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 Glutenthaltiges 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: _____