

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

44. KW vom 26.10. bis 30.10.2026

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

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Nudeln mit Carbonarasoße ⁵ Obst a1,g,i	Weißkohl-Möhren- gemüse mit Rinderhack- fleisch ³ Kartoffeln Obst	Vollkornnudeln mit mediterraner Gemüse- soße Dessert a1,g,i	Gegrilltes Seelachsfilet ¹ Zucchini-Paprikagemüse Parboiled Reis Obst a1,d,i	Gemüsereis Tomatensoße Obst a1,g,i
Menü 2 vegetarisch	Cremige Polenta Ratatouille Obst a1,g,i	Weißkohl-Möhren- gemüse mit Tofuhack Kartoffeln Obst a1,f,i	Bohngengemüse in Soße, Reis Dessert a1,g,i	Gemüseauflauf (gratiniert) Kartoffeln Obst a1,g,i	Kokos-Curry- Gemüse- suppe mit Tofu und Reiseinlage Brötchen Obst a1,f,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 Er-
zeugnisse

d Fische u. daraus gewonnene Er-
zeugnisse

e Erdnüsse u. daraus gewonnene
Erzeugnisse

f Sojabohnen u. daraus gewon-
nene 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: _____