

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

46. KW vom 13.11. bis 17.11.2023

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

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Spirelli mit heller Champignon-Hackfleischsoße ³ und 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	Vanillemilchreis Kompott (extra viel) a1, g	Tofu mit Spinat und Kartoffeln Obst a1, f, g, i	Salzkartoffeln mit Kräuterquark Obst 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 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:	_____