

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

46. KW vom 10.11. bis 14.11.2025

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

|                              | Montag                                                                         | Dienstag                                                                                  | Mittwoch                                                             | Donnerstag                                                         | Freitag                                                           |
|------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|
| <b>Menü 1</b>                | Gabelspaghetti<br>Gemüse-Käse-Schinken-<br>soße <sup>5</sup><br>Obst<br>a1,g,i | Gegrillter Seelachs <sup>1</sup> auf<br>Ratatouillegemüse<br>Kartoffeln<br>Obst<br>a1,d,i | Kartoffeln<br>mit<br>Erbsen-Möhrengemüse<br>Dessert<br>a1,g,i        | Zucchini-Hackfleisch-<br>topf <sup>3</sup><br>Reis<br>Obst<br>a1,i | Weißkohlsuppe mit<br>Kartoffelwürfeln<br>Brötchen<br>Obst<br>a1,i |
| <b>Menü 2</b><br>vegetarisch | Zimtnudeln mit<br>Pflaumenkompott<br>(extra viel)<br>a1                        | Knusprige Polentaecke<br>Ratatouillegemüse<br>Kartoffeln<br>Obst<br>a1,g,i                | Spätzle- Brokkoliauflauf,<br>milde<br>Currysoße<br>Dessert<br>a1,g,i | Grünkernbolognese<br>Nudeln<br>Obst<br>a1,i                        | Gemüsepfanne<br>Bulgur<br>Tomatensoße<br>Obst<br>a1,i             |

### Saisonale Änderungen vorbehalten

Zutaten aus kontrollierten Bio-Anbau nach EG-ÖKO-Verordnung sofern im Folgenden nicht anders gekennzeichnet: <sup>1</sup> Fisch stammt aus kontrolliertem Wildfang <sup>2</sup>

<sup>3</sup> aus Rindfleisch <sup>4</sup> aus Schweinefleisch <sup>5</sup> aus Geflügelfleisch \* konventionelles Produkt

#### Allergene:

a Glutenhaltiges Getreide

a<sub>1</sub> Weizen

a<sub>2</sub> Roggen

a<sub>3</sub> Gerste

a<sub>4</sub> 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

h<sub>1</sub> Mandeln

h<sub>2</sub> Haselnüsse

h<sub>3</sub> Walnüsse

h<sub>4</sub> Kaschunüsse

h<sub>5</sub> Pecannüsse

h<sub>6</sub> Paranüsse

h<sub>7</sub> Pistazien

h<sub>8</sub> 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](mailto:ear@paritaetischer-goettingen.de) [www.paritaetischer-goettingen.de](http://www.paritaetischer-goettingen.de)

Name: \_\_\_\_\_

Straße: \_\_\_\_\_

Ort: \_\_\_\_\_