

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

47. KW vom 17.11. bis 21.11.2025

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

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Basmati Reis mit Wokgemüse und Hähn- chenfleisch Obst f,i	Weißkohl-Möhrenge- müse mit Rinderhack- fleisch ³ Kartoffeln Obst a1,i	Couscous mit Pfannengemüse Obst a1,i	Gegrilltes Seelachsfilet ¹ Zucchini-Paprikagemüse Parboiled Reis Obst a1,d,i	Tomatensuppe mit Reiseinlage Brötchen Obst a1,i
Menü 2 vegetarisch	Grießbrei Fruchtsoße Zimtucker a1,g	Weißkohl-Möhrenge- müse mit Tofuhack Kartoffeln Obst a1,f,i	Balkangemüse in Soße Parboiled Reis Obst a1,g,i	Gemüseauflauf (gratinert) Kartoffeln Obst a1,g,i	Buchweizen mit Mischgemüse in Kräutersoße 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 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: _____