

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

50. KW vom 08.12. bis 12.12.2025

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

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Gartengemüse in Rahmsoße Parboiled Reis, Geflügelhackbraten Obst a1,g,i	Kabeljau in Senfsoße Kartoffeln Salat a1,d,g,i,j	Linsensuppe mit Brötchen Obst a1,i,j	Rinderhackfleischsoße ³ mit Kartoffeln Obst a1,i,	Möhrensuppe mit Reiseinlage Brötchen Dessert a1,g,i
Menü 2 vegetarisch	Käsenudeln mit Tomatensoße Obst a1,g,i	Eierkuchen mit Apfelmus Salat a1,c,g	Bulgur nach indischer Art, mit Gemüsepfanne und Obst a1,g,i,	Tofugulasch mit Kartoffeln Obst a1,f,i	Bunte Bohnenpfanne mit Parboiled Reis Dessert a1,g,i

Saisonale Änderungen vorbehalten

Zutaten aus kontrollierten Bio-Anbau nach EG-ÖKO-Verordnung sofern im Folgenden nicht anders gekennzeichnet

³ aus Rindfleisch ⁴ aus Schweinefleisch ⁵ aus Geflügelfleisch * konventionelles Produkt

Allergene:

a Glutenhaltiges Getreide	g Milch u. daraus gewonnene Erzeugnisse	i Sellerie
a ₁ Weizen	(einschließlich Laktose)	j Senf
a ₂ Roggen	h Schalenfrüchte	k Sesamsamen
a ₃ Gerste	h ₁ Mandeln	l Schwefeldioxid und Sulphite
a ₄ Hafer	h ₂ Haselnüsse	m Lupinen
b Krebstiere	h ₃ Walnüsse	n Weichtiere
c Eier u. daraus gewonnenen Erzeugnisse	h ₄ Kaschunüsse	
d Fische u. daraus gewonnene Erzeugnisse	h ₅ Pecannüsse	
e Erdnüsse u. daraus gewonnene Erzeugnisse	h ₆ Paranüsse	
f Sojabohnen u. daraus gewonnene Erzeugnisse	h ₇ Pistazien	
	h ₈ Macadamianüsse	

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: _____