DER PARITÄTISCHE Göttingen

Menüservice - Essen auf Rädern

BIO nach EG-Öko-Verordnung DE-ÖKO-039

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

50. KW vom 07.12. bis 11.12.2026

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

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Spirellis mit Frischkäse-Erbsensoße und Rinder-frikadelle Obst a1,c, 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	Chili sin carne mit Reis und Obst a1, f, i	Tofu Filet mit Spinat und Kartoffeln Obst a1, f, g, i	Salzkartoffeln mit Kräuterquark Salat 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
- a_1 Weizen
- a_2 Roggen
- a_3 Gerste
- a_4 Hafer

b Krebstiere
c Eier u. daraus gewonnenen Erzeugnisse
d Fische u. daraus gewonnene Erzeugnisse
e Erdnüsse u. daraus gewonnene Erzeugisse
f Sojabohnen u. daraus gewonnene Erzeugnisse
g Milch u. daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
h Schalenfrüchte
- h_1 Mandeln
- h_2 Haselnüsse
- h_3 Walnüsse
- h_4 Kaschunüsse
- h_5 Pecannüsse
- h_6 Paranüsse
- h_7 Pistazien
- h_8 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: