

Bitte beachten Sie: Wochenendmenüs, die bereits am Freitag gekühlt ausgeliefert werden, beinhalten aus Gründen der Lebensmittelsicherheit keine Salatbeilagen.

10.06. bis 16.06.2019 | 24. Woche

Nährwertangaben entnehmen Sie bitte der Internetseite: [www.frisch-menü.de](http://www.frisch-menü.de)

\*BE-Berechnung bezieht sich auf das Menü ohne Dessert.

	Menü I	Menü II	Menü III das Leichte	Vegetarisch	Extra Menü	Kaltmenü	Salat
<b>Mo</b> 10.06. Feiertag Pfungstmontag		<b>Hähnchenbrustfilet</b> mit Sauce, dazu Blumenkohl und Petersilienkartoffeln <sup>(6)</sup> , Dessert	<b>Kasseler Braten<sup>(3)</sup></b> mit Sauce, dazu Blumenkohl und Petersilienkartoffeln <sup>(6)</sup> , Dessert	<b>Gemüseplatte „Gärtnerin“</b> verschiedene Gemüse überzogen mit Sauce Hollandaise, dazu Kartoffeln <sup>(6)</sup> , Dessert	<b>Schweinefilet</b> in Pfefferrahmsauce, dazu Brokkoli und Minikartoffeln <sup>(6)</sup> , Dessert	<b>Feiertag Pfungstmontag</b>	<b>Feiertag Pfungstmontag</b>
<b>Di</b> 11.06.	<b>Paprikaschnitzel</b> mit pikanter Sauce, dazu Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> und Partysalat <sup>(2+4)</sup>	<b>NEU Bologneser-Fleisch- sauce von der Pute</b> mit Tomatenwürfeln und Butternu- deln, dazu Eisbergsalat mit Dressing	<b>Geflügelbratwurst<sup>(2+7)</sup></b> mit Sauce, dazu Sauerkraut und Kartoffelpüree, Senf	<b>Brokkoli-Möhren- Reispfanne</b> mit gerösteten Mandeln, dazu Schnittlauchsauce, Dessert	<b>Gebratene Entenbrust</b> in Geflügelsauce, dazu Rosenkohl <sup>(3)</sup> und Schupfnudeln, Dessert	<b>Gebratene Hähnchenkeule</b> mit Nudelsalat <sup>(2+4)</sup>	<b>Salat „Athen“</b> Fetawürfel und schwarze Oliven auf frischen Salaten der Saison, dazu Sauerrahm-Dressing, Brötchen
<b>Mi</b> 12.06.	<b>Kleine Hefeklöße natur</b> mit warmen Pflaumenkompott	<b>Putengeschnetzeltes</b> mit Champignons, dazu Butterreis, Dessert	<b>Altdeutsche Graupensuppe</b> mit Krakauer Würstchen <sup>(2+6)</sup> und feinem Gemüse	<b>Gemüsefrikadelle</b> mit Rahmsauce, dazu Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> und gemischter Salat mit Dressing, Dessert	<b>Lachsfilet<sup>(5)</sup></b> auf Blattspinat, dazu Bandnudeln, Dessert	<b>Paniertes Schweineschnitzel</b> mit Nudelsalat <sup>(2)</sup> , Salatgarnitur und Senf	<b>Salat „Athen“</b> Fetawürfel und schwarze Oliven auf frischen Salaten der Saison, dazu Sauerrahm-Dressing, Brötchen
<b>Do</b> 13.06.	<b>Sülze<sup>(3+6)</sup></b> „Hausmacher Art“ mit Remouladensauce <sup>(2+4)</sup> , dazu Bratkartoffeln <sup>(3+6)</sup>	<b>Paniertes Hähnchenschnitzel</b> mit Geflügelsauce, dazu Blumenkohl und Salzkartoffeln <sup>(6)</sup>	<b>Warme Wiener Würstchen<sup>(2+6)</sup></b> mit Mischgemüse, dazu Kartoffelpüree, Dessert	<b>Vegetarische Gemüsesuppe</b> mit Kartoffeln <sup>(6)</sup> , dazu 1 Brötchen, Dessert	<b>½ Grillhähnchen</b> mit kleiner Salatplatte (Kraut <sup>(2+4)</sup> -/Kartoffelsalat <sup>(6)</sup> ), Dessert	<b>Schwarzwälder Quarkpokal</b> mit Vanillequark <sup>(1)</sup> , Sauerkirschen und Schokostreuseln	<b>Salat „Athen“</b> Fetawürfel und schwarze Oliven auf frischen Salaten der Saison, dazu Sauerrahm-Dressing, Brötchen
<b>Fr</b> 14.06.	<b>Rahmgulasch vom Schwein</b> mit Makkaroni, Dessert	<b>Partyfrikadellen</b> in würziger Paprikasauce, dazu Kartoffelpüree	<b>Seelachsfilet<sup>(5)</sup> natur</b> mit Gemüsesahnesauce, dazu Kartoffeln <sup>(6)</sup> und Bohnensalat	<b>Nudelaufauf</b> Spiralnudeln in feiner Spinat- Käsesauce, überbacken mit Gouda <sup>(1+2)</sup> , Dessert	<b>Schnitzel Valdostana</b> mit Schinken <sup>(2)</sup> , Hackfleischsauce und Käse <sup>(1+2)</sup> überbacken, dazu Makkaroni und gemischter Salat mit Dressing, Dessert	<b>Bunter Eiersalat</b> mit gekochtem Schinken, dazu Brötchen und Butter	<b>Salat „Athen“</b> Fetawürfel und schwarze Oliven auf frischen Salaten der Saison, dazu Sauerrahm-Dressing, Brötchen
<b>Sa</b> 15.06.	<b>Qualitätsversprechen:</b> Alle Menüs aus dem Hause Frisch Menü werden täglich frisch zubereitet, nur aus besten Zutaten hergestellt und sind zum sofortigen Verzehr bestimmt. <b>Änderungen vorbehalten!</b> (EU-Zulassungs-Nr. HE 30376)	<b>Serbischer Bohneneintopf</b> mit Rauchfleischwürfeln <sup>(3)</sup> , Speck <sup>(3)</sup> und Zwiebeln, dazu 1 Brötchen, Dessert	<b>Wirsingroulade</b> mit Hackfleischfüllung, dazu Speck-Zwiebel-Sauce <sup>(3)</sup> und Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> , Dessert	<b>Blumenkohlaufauf</b> mit Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> , Dessert	<b>Gepökelter Schweinekrustenbraten<sup>(3)</sup></b> in Schwarzbiersauce, dazu Sauerkraut <sup>(3)</sup> und Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> , Dessert	<b>Kleinen, frischen Salat zu jedem Essen zusätzlich bestellen:</b> <b>Mo. <input type="checkbox"/> Di. <input type="checkbox"/> Mi. <input type="checkbox"/> Do. <input type="checkbox"/> Fr. <input type="checkbox"/></b> (nur in Verbindung mit einer Menübestellung und nicht an Feiertagen!)	
<b>So</b> 16.06.		<b>Rinderschmorbraten</b> mit Sauce, dazu Rosenkohl <sup>(3)</sup> und Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> Dessert	<b>Hähnchenkeule</b> mit Sauce, dazu Rosenkohl <sup>(3)</sup> und Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> Dessert	<b>Porree</b> in Sahnesauce, dazu Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> , Dessert	<b>Sauerbraten vom Jungbullen</b> mit deftiger Sauce, dazu Rosen- kohl <sup>(3)</sup> und Schupfnudeln, Dessert	<b>Allergene:</b> A=Gluten; B=Krebstiere; C=Eier; D=Fisch; E=Erdnüsse; F=Soja; G=Laktose; H=Schalenfrüchte; I=Sellerie; J=Senf; K=Sesamsamen; L=Schwefeldioxid; M=Lupinen; N=Weichtiere <b>Zusatzstoffe:</b> 1=mit Farbstoff; 2=mit Konservierungsstoff; 3=mit Nitritpökel- salz; 4=mit Süßungsmittel; 5=kann Gräten enthalten; 6=mit Antioxidations- mittel; 7=mit Phosphat; 8=gewachst	



Telefon 0551/9000 813 · Fax 0551/9000 833

ear@pari-goe.de · [www.paritaetischer-goettingen.de](http://www.paritaetischer-goettingen.de)

**Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!**



Kalenderwoche 24	Pfingstmontag, 10.06.19	Dienstag, 11.06.2019
<b>Klassiker</b>	<b>Bolognese<sup>1</sup> vom Rind<sup>5, G</sup> mit Penne<sup>Aa</sup></b> <input type="checkbox"/>	<b>Schwarmstedter Linsensuppe mit Kartoffeln, Gemüse<sup>1</sup> und Bockwurst<sup>1, 3, 5, G, J, S</sup></b> <input type="checkbox"/>
<b>1</b>	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 360/85 1 0,2 15 0,8 4 0,3	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 446/107 6 1,9 9 1,2 5 0,7
<b>Kräftig &amp; Deftig</b>	<b>2 gekochte Eier<sup>C</sup> mit Kräutersauce<sup>G</sup> und Salzkartoffeln</b> <input type="checkbox"/>	<b>Kartoffel-Zucchini-Topf mit Bechamelsauce<sup>G</sup> und Tomatenstückchen</b> <input type="checkbox"/>
<b>2</b>	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 277/77 3 0,8 8 1 3 1,1	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 347/103 5 2,4 9 1,1 3 0,8
<b>Leicht &amp; Bekömmlich</b>	<b>Panierte Hähnchenbrust<sup>Aa</sup>, Estragonsauce<sup>G</sup>, Erbsen, Reis</b> <input type="checkbox"/>	<b>Gedünstetes Fischfilet<sup>D</sup>, leichte Currysauce<sup>2, 3, J</sup> mit Früchten, Risi Bisi</b> <input type="checkbox"/>
<b>3</b>	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 317/82 1 0,3 14 0,8 6 0,8	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 363/96 1 0,2 14 1,5 6 0,3
<b>Mini-Mahl</b>	<b>Panierte Hähnchenbrust<sup>Aa</sup>, Estragonsauce<sup>G</sup>, Erbsen, Reis</b> <input type="checkbox"/>	<b>Schwarmstedter Linsensuppe mit Kartoffeln, Gemüse<sup>1</sup> und Geflügel-Bockwurst<sup>1, 5, F, G, J</sup></b> <input type="checkbox"/>
<b>4</b>	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 317/82 1 0,3 14 0,8 6 0,8	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 301/72 1 0,1 11 1,3 4 0,4
<b>Vegetarisch</b>	<b>Kein Angebot</b>	<b>Chilli sin Carne<sup>1, F</sup> mit Kidney Bohnen, Tomaten, Paprika und Reis</b> <input type="checkbox"/>
<b>5</b>		KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 373/89 1 0,1 17 1,3 3 0,6
<b>Kühl &amp; Lecker</b>	<b>Kein Angebot</b>	<b>Paniertes Schnitzel<sup>Aa, S</sup> auf Kartoffelsalat<sup>1, 2, 6, C, G, I, J</sup>, Senf<sup>J</sup></b> <input type="checkbox"/>
<b>6</b>		KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 607/145 7 2,9 11 4,9 9 0,8
<b>Salat Fit &amp; Fun</b>	<b>Zu jedem Salat erhalten Sie ein Partybrötchen<sup>Aa, Ab, F</sup></b>	<b>Kein Angebot</b>
<b>7</b>		

Mittwoch, 12.06.2019	Donnerstag, 13.06.2019	Freitag, 14.06.2019
<b>Westerneintopf mit Kidneybohnen, Mais, Tomaten, grüne Paprika, Kartoffeln und 2 gebr. Fleischklößchen<sup>Aa, C, S</sup></b> <input type="checkbox"/>	<b>Bremer Schmorkohl mit Hackfleisch<sup>S</sup>, Salzkartoffeln</b> <input type="checkbox"/>	<b>Zwiebelgulasch vom Schwein<sup>S</sup>, Sauce<sup>G</sup> mit Rosenkohl, Salzkartoffeln</b> <input type="checkbox"/>
KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 446/114 4 1,2 11 3,3 6 4,5	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 249/74 1 0,4 9 1,4 4 1	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 362/100 4 1,5 8 1,9 5 1,1
<b>Krakauer<sup>1, 3, 5, G, S</sup> auf Bayrisch Kraut<sup>2, 3, G</sup> mit Kartoffelpüree<sup>2, 3, G</sup></b> <input type="checkbox"/>	<b>Schweinebraten<sup>S</sup> in Sauce<sup>G</sup>, Rotkohl<sup>3, 6</sup>, Salzkartoffeln</b> <input type="checkbox"/>	<b>Klare Erbsensuppe mit frischen Erbsen, Suppengemüse<sup>1</sup> und Wurst<sup>1, 3, 5, G, S</sup></b> <input type="checkbox"/>
KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 116/36 1 0,4 4 2,1 1 0,9	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 201/58 2 0,3 8 2 1 0,8	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 170/40 1 0,1 5 1,1 2 0,7
<b>Buntes Geflügelragout<sup>G</sup> mit Champignons<sup>1, 3, L</sup>, Paprika und Zwiebeln und Nudeln<sup>Aa</sup></b> <input type="checkbox"/>	<b>Gemüsebolognese<sup>1</sup> mit Nudeln<sup>Aa</sup>, Salat</b> <input type="checkbox"/>	<b>Hähnchengeschnetzeltes in tomatiesierter Gemüsesauce<sup>1</sup> und Püree<sup>2, 3, G</sup></b> <input type="checkbox"/>
KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 668/168 4 2 24 2,1 7 2,1	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 442/105 2 0,2 19 3,3 3 1	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 169/55 1 0,2 5 2,4 4 0,8
<b>Krakauer<sup>1, 3, 5, G, S</sup> auf Bayrisch Kraut<sup>2, 3, G</sup> mit Kartoffelpüree<sup>2, 3, G</sup></b> <input type="checkbox"/>	<b>Paniertes Hähnchenschnitzel<sup>Aa</sup>, Sauce<sup>G</sup>, Rotkohl<sup>3, 6</sup> Salzkartoffeln</b> <input type="checkbox"/>	<b>Klare Erbsensuppe mit frischen Erbsen, Suppengemüse<sup>1</sup> und Geflügel-Wurst<sup>1, 3, 5, G, S</sup></b> <input type="checkbox"/>
KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 138/43 1 0,4 5 2,5 1 1,1	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 245/70 2 0,3 9 2,4 1 0,9	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 178/43 1 0,2 5 1,1 2 0,7
<b>Vollkorn-Nudelaufauf<sup>Aa</sup> mit Brokkoli und Käse<sup>2, G</sup></b> <input type="checkbox"/>	<b>Kreolischer Eintopf<sup>1, 1</sup> mit Tomaten, Paprika und Reis</b> <input type="checkbox"/>	<b>2 Kartoffeltaschen mit Frischkäse<sup>G</sup>, Kohlrabi-Erbsen-Möhren-gemüse in Rahmsauce<sup>G</sup></b> <input type="checkbox"/>
KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 449/110 5 2,3 12 1,1 4 1	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 213/53 1 0,1 9 2 1 0,9	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 362/103 4 1,2 11 2,1 3 0,9
<b>Spaghetti-Salat<sup>Aa</sup> mit mediterranem Gemüse<sup>9</sup> und Mozzarellakugeln<sup>G</sup></b> <input type="checkbox"/>	<b>Paniertes Hähnchenschnitzel<sup>Aa</sup> auf Kartoffelsalat<sup>1, 2, 6, G, I, J</sup>, Senf<sup>J</sup></b> <input type="checkbox"/>	<b>Fischrikadelle<sup>Aa, C, J</sup> auf Kartoffelsalat<sup>1, 2, 6, G, I, J</sup>, Senf<sup>J</sup></b> <input type="checkbox"/>
KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 528/126 3 1,9 18 2,8 6 0,7	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 588/140 7 2,9 10 4 9 0,7	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 243/58 1 0,1 11 4,7 1 0,8
<b>Blattsalatvariation mit Gurke, Rettich, Möhren, Radieschen dazu Kräuter-Dressing</b> <input type="checkbox"/>	<b>Frische Salate, Joghurt-Dressing<sup>G</sup> mit Mandarinen</b> <input type="checkbox"/>	<b>Bunte Blattsalate mit Zitronen-Kibbelingen<sup>Aa, G, D</sup> auf knackigen Salaten, Sahnemeerrettich<sup>1, 2, 3, 6, 8, G, J, L</sup></b> <input type="checkbox"/>
KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 233/56 1 0,1 10 3,7 2 0,4	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 310/74 1 0,1 12 2,2 4 0,2	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 266/63 1 0,7 10 2,9 2 0,5

Samstag, 15.06.2019	Sonntag, 16.06.2019
<b>Gekochtes Rindfleisch<sup>5, G</sup> mit leichter Meerrettichsauce<sup>3, 8, G, L</sup> und Boullion-Karotten-Kartoffeln</b> <input type="checkbox"/>	<b>Hähnchenfleisch „Bürgerliche Art“, mit Gemüsesauce<sup>G, 1</sup>, Reis</b> <input type="checkbox"/>
KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 443/120 7 2,8 8 2 4 1,7	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 408/104 1 0,6 16 1,1 5 0,7
<b>Sojageschnetzeltes<sup>F</sup> in Pilzsauce<sup>1, 3, G, L</sup>, Pasta<sup>Aa</sup></b> <input type="checkbox"/>	<b>Gemüsepfanne mit Kräutersauce und Kartoffelpüree<sup>2, 3, G</sup></b> <input type="checkbox"/>
KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 607/154 2 0,4 19 3,4 12 1	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 166/45 1 0,4 6 1,6 1 0,6
<b>Bunter Gemüseintopf<sup>J</sup> mit Paprika, Karotten, Lauch und Nudeln<sup>Aa</sup></b> <input type="checkbox"/>	<b>Kartoffel-Kohlrabitopf mit Käse<sup>2, G</sup></b> <input type="checkbox"/>
KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 205/59 1 0,1 8 1,9 2 0,6	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 371/111 5 2,6 10 1,5 3 0,8
<b>Bunter Gemüseintopf<sup>J</sup> mit Paprika, Karotten, Lauch und Nudeln<sup>Aa</sup></b> <input type="checkbox"/>	<b>Kartoffel-Kohlrabitopf mit Käse<sup>2, G</sup></b> <input type="checkbox"/>
KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 205/59 1 0,1 8 1,9 2 0,6	KJ/Kcal Fett g. Fetts. KH Z E S 371/111 5 2,6 10 1,5 3 0,8

Abweichungen von der Lieferung zum Speiseplan sind möglich!

# Der LeckerEssenBringer ②



Unser Haus ist TÜV-geprüft und ausgezeichnet und wird regelmäßig kontrolliert.



**Haftungsausschluss:** Angaben über Inhaltsstoffe der Speisen beruhen auf Informationen, die wir von Herstellern und Lieferanten erhalten. Aufgrund der Produktvielfalt der Hersteller und der gleichzeitigen Verarbeitung verschiedener Lebensmittel ist es möglich, dass es zu Kreuzkontaminationen kommt und Produkte Spuren von nicht aufgeführten Inhaltsstoffen enthalten. Die Angaben zu Allergenen beziehen sich auf rezepturmäßig verwendete Zutaten. Eine Haftung für die vollständige Aufzählung der aufgeführten Inhaltsstoffe wird ausgeschlossen.

- \* = enthält Zusatzstoffe
  - 1 = mit Konservierungsstoff
  - 2 = mit Farbstoff
  - 3 = mit Antioxidationsmittel
  - 4 = mit Geschmacksverstärker
  - 5 = mit Phosphat
  - 6 = mit Süßungsmittel(n)
  - 7 = enth. eine Phenylalaninquelle
  - 8 = geschwefelt
  - 9 = geschwärzt
  - 10 = gewachst
  - 11 = koffeinhaltig
  - 12 = chininhaltig
  - 13 = enthält Alkohol
- Allergene**
  - A = Glutenh. Getreide
  - Aa = Weizen
  - Ab = Roggen
  - Ac = Gerste
  - Ad = Hafer
  - B = Krebstiere
  - C = Eier
  - D = Fisch
  - E = Erdnüsse
  - F = Sojabohnen
  - G = Milch (Laktose)
  - H = Schalenfrüchte
  - Ha = Mandeln
  - Hb = Haselnüsse
  - Hc = Walnüsse
  - Hd = Cashewnüsse
  - He = Pekannüsse
  - Hf = Paranüsse
  - Hg = Pistazien
  - Hh = Macadamianüsse
  - I = Sellerie
  - J = Senf
  - K = Sesamsamen
  - L = Schwefeldioxid & Sulphite
  - M = Lupinen
  - N = Weichtiere
  - S = Schweinefleisch

Unsere Kennzeichnungen im Speiseplan



Dieses Gericht ist vegetarisch



Diese Speise enthält Schweinefleisch

- KJ = Kilojoule
- Kcal = Kilokalorien
- g. Fetts. = gesättigte Fettsäuren
- KH = Kohlenhydrate
- Z = Zucker
- E = Eiweiß
- S = Salz – gemäß DGE-Empfehlung kochen wir mit Jodsalz

Angaben in Gramm (g). Alle Nährwertangaben beziehen sich auf durchschnittlich 100g des verzehrfertigen Menüs (ohne Dessert).



Paritätischer Südniedersachsen · Kreisverband Göttingen · Zollstock 9a · 37081 Göttingen  
**Telefon 0551 / 9000 813 · Fax 0551 / 9000 833**  
**ear@pari-goe.de · www.paritaetischer-goettingen.de**



Mit allen Sinnen genießen...

regional und nachhaltig - *Bio-Menüs* aus Göttingen

24. KW vom 10.06. bis 14.06.19

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b>	<b>Feiertag</b>	<b>Hühnerfrikassee<sup>5</sup> mit Parboiled Reis</b>  a1,g	<b>Kartoffelauflauf mit Spinatsoße</b>  a1,g,i	<b>Gabelspaghetti mit Thunfisch- Tomatensoße</b>  a1,d,i	<b>Kohleintopf mit Kartoffelwürfeln dazu Brot</b>  a1,a2,i
<b>Menü 2</b>	<b>Feiertag</b>	<b>Chili sin Carne (mit Tofu) dazu Parboiled Reis</b>  a1,f,i	<b>Salzkartoffeln* mit grünen Bohnen in Rahmsoße</b>  a1,g,i	<b>Gebratene Spaghetti (mit Sesamöl) auf Wokgemüse</b>  a1,k,i,f	<b>Risi-Pisi-Pfanne mit fruchtiger Tomatensoße</b>  a1,i

Zu jedem unserer Premium-Bio-Menüs gehört ein kleiner Salat sowie Dessert oder Obst.

### Menüservice

Paritätischer Südniedersachsen  
Zollstock 9A 37081 Göttingen  
Tel. 0551 / 9000 813  
Fax 0551 / 9000 833  
eMail ear@paritaetischer-goettingen.de  
www.paritaetischer-goettingen.de

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

Straße: \_\_\_\_\_

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

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

**Saisonale Änderungen vorbehalten**

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

1 Fisch stammt aus kontrolliertem Wildfang, 2 Fisch stammt aus ökologischer Aquakultur, 3 aus Rindfleisch, 4 aus Schweinefleisch, 5 aus Geflügelfleisch

**Kann Spuren von Allergenen enthalten**

a Glutenhaltiges Getreide, a Weizen, a Roggen, a Gerste, a 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

