

Mit allen Sinnen genießen...

regional und nachhaltig - **Bio-Menüs** aus Göttingen

47. KW vom 22.11. bis 26.11.21

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Rinder Köttbullar ³ Paprika-Tomatengemüse Parboiled Reis Obst a1,g,i	Rindergeschnetzeltes ³ Erbsen-Möhrengemüse Spätzle Obst a1,g,i,j	Kaiserrahmgemüse Kartoffeln* Obst a1,g,i	Seelachsfilet ¹ in Senfsoße Reis Obst a1,g,i,d,j	Weißer Bohnensuppe mit Kartoffeleinlage Brötchen Dessert a1,g,i
Menü 2	Käseknödeln mit fruchtiger Tomatensoße Obst a1,g,i	Sojageschnetzeltes Erbsen-Möhrengemüse Spätzle Obst a1,g,f,i	Salzkartoffeln* Kalte Schmand- Schnittlauchsoße Salat g	Tomaten-Thymianbratling Kräutersoße und Reis Obst a1,g,i	Bayrischkraut (süß-sauer) mit Kartoffeln* Dessert a1,g,i

Zu jedem unserer 100% Bio-Menüs gehört ein kleiner Salat oder Dessert

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 kontrollierten 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, h Mandeln, h Haselnüsse, h Walnüsse, h Kaschunüsse, h Pecannüsse, h Paranüsse, h Pistazien, h Macadamianüsse, i Sellerie, j Senf, k Sesamsamen, l Schwefeldioxid und Sulphite

