

nur 9,10 € pro Menü



Mit allen Sinnen genießen...

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

48. KW vom 29.11. bis 03.12.21

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Hähnchenschnitzel ⁵ Jägersoße Penne Obst a1, g, i	Hokifilet ¹ Dillrahmsoße Kartoffeln* Salat a1,g,i,d	Buntes Sauerkraut mit Stampfkartoffeln* Dessert a1,g,i	Rinder-Fleischkäse ^{3,5} in Soße Rotkohl und Kartoffeln* Obst a1,g,i,j	Kartoffel-Lauch-Eintopf mit Brötchen Obst a1,g,i
Menü 2	Bulgur mit Gemüse- Kräutersoße Obst a1,g,i	Gemüseburger mit Kartoffeln* Kräuterdip Obst a1,g,i	Vanillemilchnudeln Kirschkompott (extra viel) a1,g	Falafelbällchen in Soße Rotkohl Kartoffeln* Obst a1,g,i,j	Buntes Gartengemüse in Rahmsoße Kräuterbuchweizen Obst 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:

, Fisch stammt aus kontrolliertem Wildfang, , Fisch stammt aus ökologischer Aquakultur, , aus Rindfleisch, , aus Schweinefleisch, , 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

