

nur 9,10 € pro Menü



Mit allen Sinnen genießen...

regional und nachhaltig - Bio-Menüs aus Göttingen

49. KW vom 06.12. bis 10.12.21

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Buntes Hähnchencurry ⁵ mit Reis Obst a1,g,i	Bolognesesoße ³ mit Nudeln Salat a1,i	Hefeklöße dazu Kompott Obst a1,c,g	Geflügelbällchen ⁵ in Sauerrahmsoße Erbsengemüse Kartoffeln* Obst a1,g,i,j	Schnippelbohnsuppe mit Brötchen Obst a1,i
Menü 2	Nudeln mit Paprika-Rahmsoße Obst a1,g,i	Tofubolognese mit Nudeln Salat a1,f,i	Kürbiswürfel in Kurkumarahmsoße Kartoffeln* Obst a1,g,i	Karotten-Vollkornrösti Erbsengemüse Kartoffeln* Obst a1,g,i	Kohlrabi-Möhrengemüse Polenta 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

