

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:

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, a₁ Weizen, a₂ Roggen, a₃ Gerste, a₄ 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

