

Mit allen Sinnen genießen...

regional und nachhaltig - Bio-Menüs aus Göttingen

50. KW vom 13.12. bis 17.12.21

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Mini Geflügelfrikadellen ⁵ mit heller Champignonsoße Spirelli Obst a1,g,i	Eieromelette mit Spinat und Kartoffeln* Obst a1,c,g,i	Käsespätzle mit Tomatensoße Salat a1,g,i	Hühnerfrikassee ⁵ dazu Parboiled Reis Obst a1,g,i	Bunte Gemüsesuppe mit Brötchen Dessert a1,i
Menü 2	Vanillemilchreis Kompott (extra viel) a1,g	Tofufilet mit Spinat und Kartoffeln* Obst a1,f,g,i	Salzkartoffeln* mit Kräuterquark Obst g	Gemüselasagne mit Cremesoße Obst a1,g,i	Couscous mit Gemüsesoße Dessert a1,g,i

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, 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

