

Bio-Menüs aus Göttingen....vollwertig - lecker - regional

02. KW vom 06.01. bis 10.01.2025

Produziert durch die **Bioküche Leinetal**, Gesellschaft für gesundes Essen mbH, Göttingen

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Kartoffelcremesuppe mit Brötchen und Obst a1,g,i	Grill-Seelachs ¹ Dillrahmsauce Reis Salat a1,g,i,d	Buntes Sauerkraut mit Salzkartoffeln Dessert a1,g,i	Rinder-Hackstippe ³ Kartoffeln Obst a1,g,i,j	Graupen-Gemüseintopf mit Brötchen Obst a1,g,i
Menü 2 vegetarisch	-----	Tofu-Gemüsepfanne Kartoffeln Salat a1,f,g,i	Vanillemilchnudeln Kirschkompott (extra viel) a1,g	Falafelbällchen Rotkohl Kartoffeln Obst a1,g,i,j	Buntes Gartengemüse in Rahmsauce Kräuterbuchweizen Obst a1,g,i

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 aus Rindfleisch ⁴ aus Schweinefleisch ⁵ aus Geflügelfleisch * konventionelles Produkt

Allergene:

- 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
- m Lupinen
- n Weichtiere

Menüservice Paritätischer Südniedersachsen

Zollstock 9A 37081 Göttingen

Tel. 0551 / 9000 813 Fax 0551 / 9000 833

ear@paritaetischer-goettingen.de www.paritaetischer-goettingen.de

Name:	_____
Straße:	_____
Ort:	_____