

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

10. KW vom 03.03. bis 07.03.2025

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

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Nudeln mit Carbonarasoße ⁵ Obst a1,g,i	Porree-Käsesuppe mit Rinderhack ³ Brötchen Obst a1,g,i	Vollkornnudeln mit mediterraner Gemüse-soße Dessert a1,g,i	Geflügelwurstgulasch ⁵ Nudeln Salat a1,i,j	Bratreis Tomaten-Gemüsesoße Obst a1,g,i
Menü 2 vegetarisch	Cremige Polenta Ratatouille Obst a1,g,i	Penne mit Zucchini-Rahmsoße Obst a1,g,i	Kretastrudel Soße Reis Dessert a1,g,i	Kartoffelauflauf mit Sonnenblumenkernen und Kräutersoße Salat a1,g,i	Asiatische Gemüsesuppe mit Tofu und Reiseinlage Brötchen Obst a1,f,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:	_____