

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

17. KW vom 21.04. bis 25.04.2025

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

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b>	Ostermontag	Sommergemüsesuppe mit Brötchen Obst a1, i	Porree-Maisgemüse mit Kartoffeln Dessert a1,g,i	Geflügelbratwurst <sup>5</sup> grüne Rahmbohnen Kartoffeln Obst a1,i,j	Kartoffelsuppe Brötchen Obst a1,i
<b>Menü 2</b> vegetarisch	-----	-----	Linsenbolognese mit Nudeln Dessert a1,g,i	Räuchertofugulasch mit Paprika Kartoffeln Obst a, f, g, i	Blumenkohl-Brokko- ligratin Reis Obst a1, g, i

### Saisonale Änderungen vorbehalten

Zutaten aus kontrollierten Bio-Anbau nach EG-ÖKO-Verordnung sofern im Folgenden nicht anders gekennzeichnet: <sub>1</sub> Fisch stammt aus kontrolliertem Wildfang <sub>2</sub>

<sub>3</sub> aus Rindfleisch <sub>4</sub> aus Schweinefleisch <sub>5</sub> aus Geflügelfleisch \* konventionelles Produkt

#### Allergene:

a Glutenhaltiges Getreide

a<sub>1</sub> Weizen

a<sub>2</sub> Roggen

a<sub>3</sub> Gerste

a<sub>4</sub> Hafer

b Krebstiere

c Eier u. daraus gewonnenen Er-  
zeugnisse

d Fische u. daraus gewonnene Er-  
zeugnisse

e Erdnüsse u. daraus gewonnene  
Erzeugnisse

f Sojabohnen u. daraus gewon-  
nene Erzeugnisse

g Milch u. daraus gewonnene

Erzeugnisse  
(einschließlich Laktose)

h Schalenfrüchte

h<sub>1</sub> Mandeln

h<sub>2</sub> Haselnüsse

h<sub>3</sub> Walnüsse

h<sub>4</sub> Kaschunüsse

h<sub>5</sub> Pecannüsse

h<sub>6</sub> Paranüsse

h<sub>7</sub> Pistazien

h<sub>8</sub> 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](mailto:ear@paritaetischer-goettingen.de) [www.paritaetischer-goettingen.de](http://www.paritaetischer-goettingen.de)

Name: \_\_\_\_\_

Straße: \_\_\_\_\_

Ort: \_\_\_\_\_