

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

19. KW vom 05.05. bis 09.05.2025

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

| | Montag | Dienstag | Mittwoch | Donnerstag | Freitag |
|------------------------------|---|--|---|---|---|
| Menü 1 | Couscous Pfannengemüse, Mini-Hähnchenfrikadellen ⁵ Schmand-Dip Obst a1,g,i | Rinderfleischbällchen ³ in Tomatensoße, Reis Obst a1,c,g,i | Kartoffelauflauf mit Spinatsoße Joghurt a1,g,i | Gabelspaghetti mit Thunfisch ¹ -Tomatensoße Salat a1,d,g,i | Sellerie-Karottensuppe Brötchen Obst a1,i |
| Menü 2 vegetarisch | Bauernspätzle mit Linsensoße Obst a1,g,i | Chili con Tofu mit Parboiled Reis Obst a1,f,i | Salzkartoffeln mit Buttergemüse Joghurt a1,g,i | Sesamnudeln mit asiatischem Wokgemüse Salat a1,k,i,f | Risi Pisi mit Kräutersoße 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

3 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: _____