

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

42. KW vom 14.10. bis 18.10.2024

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

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Penne mit Jägersoße Obst a1, g, i	Grill-Seelachs ¹ Dillrahmssoße Reis Salat a1,g,i,d	Buntes Sauerkraut mit Salzkartoffeln Dessert a1,g,i	Rinder-Hackstippe ³ Kartoffeln Obst a1,g,i,j	Graupen-Gemüse Eintopf mit Brötchen Obst a1,g,i
Menü 2 vegetarisch	Bulgur mit Gemüse- Kräutersoße Obst a1,g,i	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 Kräuterbrotweizen 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: _____