

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

50. KW vom 09.12. bis 13.12.2024

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	Gemüsereis Tomatensoße Obst a1,g,i
Menü 2 vegetarisch	Cremige Polenta Rataouille Obst a1,g,i	Penne mit Zucchini-Rahmsoße Obst a1,g,i	Spinatstrudel 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

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:	<input style="width: 85%;" type="text"/>
Straße:	<input style="width: 85%;" type="text"/>
Ort:	<input style="width: 85%;" type="text"/>