

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

Das Team der Bioküche verabschiedet sich in die Winterpause und ist ab 06. Januar 2025 wieder für Sie da.

51. KW vom 16.12. bis 20.12.2024

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

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Nudeln mit Spinat-Käsesoße und Geflügelhackbraten ⁵ Obst a1,g	Rindergulasch ³ mit Nudeln Obst a1,i,j	Salzkartoffeln mit Frühlingsquark Obst g, i	Seelachsfilet ¹ in Petersiliensoße Kartoffeln Salat a1,d,g,i,j	Erbsensuppe mit Kartoffelwürfeln Brötchen Obst a1,,i
Menü 2 vegetarisch	Milchreis mit Apfelmus und Zimtucker g	Tofu-Hackstippe mit Nudeln Obst a1,f,i	Kichererbsen-Gemüsecurry mit Kokosmilch, Reis Obst a1,g,i	Tofu-Grillschnitte mit Apfelrotkohl Kartoffeln Salat a1,f,i	Butterbohnen in Tomatensoße Reis Obst a1,i,g

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: _____