



IGS Göttingen

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü I	Lasagne Bolognese (Rind) (D,M,G,J,D1)	Kartoffel-Lauchreme-Suppe (G) mit Bauernbrot (D,D1-3) ☺	Fischnuggets (D,C,D1) mit Kräutersauce (D,G,D1), Reis und Möhregemüse	Rinderrahmgulasch (G) mit Kartoffeln und Apfelrotkraut (3)	Ofenkartoffel mit Kräuterquark (G)
Menü II Veget.	Rührei (A) mit Kartoffeln und Rahmspinat (D,D1) ☺	Kartoffelpuffer (D,D1,A) mit Apfelmus (3) ☺	Gemüsenuggets (D,A,G,J,D1) mit Kräutersauce (D,G,D1), Reis und Möhregemüse ☺	Bauernfrühstück mit Gewürzgurke (A,K) ☺	Bulgur (D,D1) mit Paprikarahmsauce (G) und italienischem Pfannengemüse ☺
Nudelbar	Nudeln (D1) mit Käsesauce (G) ☺	Nudeln (D1) mit Tomatensauce ☺	Nudeln (D1) mit Käsesauce (G) ☺	Nudeln (D1) mit Tomatensauce ☺	Nudeln (D1) mit Käsesauce (G) ☺
Salat/Rohkost	Salatbar	Salatbar	Salatbar	Salatbar	Salatbar
Obst/ Nachtisch	Birnen	Mandarinen	Quark (G) mit Pfirsich	Stracciatella-Joghurt (G)	
Zusatzstoffe:	1. Farbstoff 2. Konservierungsmittel 3. Antioxidationsmittel 4. Geschmacksverstärker 5. Geschwefelt 7. Phosphat 8. Milcheiweiß bei Fleischerzeugnissen 11. mit Süßungsmitteln				
Allergene:	A Eier B Erdnüsse C Fisch D Gluten F Lupinen G Milch H Schalenfrüchte I Schwefeldioxid und Sulfid J Sellerie K Senf L Sesam M Soja Gluten D = (1 Weizen, 2 Gerste, 3 Roggen, 4 Hafer, 5 Dinkel, 6 Grünkern, 7 Einkorn, 8 Emmer, 9 Kamut, 10 Triticale) Schalenfrüchte H = (1 Mandeln, 2 Walnüsse, 3 Haselnüsse, 4 Cashewnüsse, 5 Pecannüsse, 6 Paranüsse, 7 Pistazien, 8 Queenslandnüsse)				
Wichtiger Hinweis:	Bei den genannten Allergenen handelt es sich zum Teil auch um wertvolle Grundnahrungsmittel und Erzeugnisse, die in unserem Betrieb und bei unseren Lieferanten verarbeitet werden. Trotz sorgfältigem Umgang kann nicht ausgeschlossen werden, dass Spuren unbeabsichtigt in andere Produkte übergehen.				
☺	Der Smiley steht für ein vegetarisches Gericht				