



Speiseplan

25. KW vom 20.06. bis 24.06.2022

IGS Göttingen

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü I	Putensteak m. Paprikasauce (G), Polenta (1,2,G) u. Maisgemüse (G)	Seelachs (Backfisch) (D,A,C,K,D1) m. Dillsauce (D,G,D1), Kartoffeln u. Brokkoli	Käsespätzle m. Röstzwiebeln (D,A,G,D1)	Grießbrei (D,G,D1) m. Apfelmus (3)	Kartoffelsuppe (G,J.) m. Baquette (D,D1,D2)
Menü II Veget.	Gemüseschnitzel (D,A,G,J,D1) m. Paprikasauce (G), Polenta (1,2,G) u. Maisgemüse (G)	Grünkernbratling m. (D,A,G,D1,D5), Dillsauce (D,G,D1), Kartoffeln u. Brokkoli	Italienisches Pfannengemüse m. Tomatensauce u. Bulgur (D,D1)	Chili sin Carne (1,D,M,J,D2) m. Schmandtopping (G) u. Göttinger Schulbrötchen (D,L,D1,D2,D5)	Champignonlasagne (D,A,G,J,D1)
Obst	Naturjoghurt m. Knuspermüsli (D,G,H,D1,D2,D4,H3)	Obst	Apfel	Erdbeeren	
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					

Wir wünschen guten Appetit!! Änderungen vorbehalten!!

Stand: 08.06.2022