



Speiseplan

26. KW vom 27.06. bis 01.07.2022

IGS Göttingen

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü I	Gebratenes, meliertes Seehechtfilet (D,C,G,K,D1) m. Zitronensauce (D,G,D1) Reis u. Karottengemüse	Gekochtes Ei (A) in milder Senfsauce (D,G,K,D1) m. Kartoffeln	Ofenkartoffeln m. Quark-Leinöl-Dip (G) m. mediterranem Gemüse u. Kraut-/Paprikasalat (3,5,I)	Gemüsesuppe mit Eierstich (A,J) und Göttinger Schulbrötchen (D,L,D1,D2,D5)	Putenbratwurst (3,7) m. Rahmsauce (G), Kartoffelpüree (G) u. Erbsen
Menü II Veget.	Asiatische Mie-Nudeln m. Wok-Gemüse (D,A,M,J,D1)	Röstitaler, Tomate m. Käse überbacken (G) u. Kräuterquark (G)	Gemüsefrikassee mit Valess (D,A,G,D1,D4) u. Couscous (D,D1) Kraut-/Paprikasalat (3,5,I)	Milchreis (G) m. heißen Kirschen (3), Zimt und Zucker	Blumenkohl-Käse-Medaillon (D,G,D1) m. Rahmsauce (G), Kartoffelpüree (G) u. Erbsen
Obst	Birne	Vanillepudding (G)	Banane	Apfel	
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