



Speiseplan

27. KW vom 04.07. bis 08.07.2022

IGS Göttingen

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü I	Rührei (A) m. Kartoffeln u. Rahmspinat (D,G,D1)	Rindergulasch (G) m. Spätzle (D,A,D1) u. grünen Bohnen	Tomatencremesuppe m. Dinkelreiseinlage (D,G,D1) m. Baguette (D,D1,D2)	Vegetarische Bolognese (1,D,M,D2) m. Spiralnudeln (D,D1) Bauernsalat/ Karottensticks (3,5,G,I)	Welsfilet (C) m. Dillsauce (D,G,D1), Kartoffelpüree (G) u. Brokkoligemüse
Menü II Veget.	Gemüselasagne (D,G,J,D1)	Vollkornbratling (D,A,G,D1,D5) m. vegetarischer brauner Sauce (G), Spätzle u. grünen Bohnen Eichblatt-/Karottensalat (3)	Pfannkuchen (D,A,G,D1) m. Apfelmus (3)	Kichererbsen-Curry m. Couscous (D,D1) Bauernsalat/ Karottensticks (3,5,G,I)	Bunter Nudelaufwurf mit Käse überbacken (D,A,G,J,D1)
Obst	Quark (G) m. Pflirsichwürfeln	Obst	Banane	Wassermelone	
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