



Speiseplan

28. KW vom 11. bis 15.07.2022

IGS Göttingen

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü I	Valess-Schnitzel (D,A,G,D1,D4) m. Rahmsauce (G), Kartoffeln u. Zucchini- Gemüse	Karotteneintopf (J) m. Roggenbrot (D,D3) Spaghettisalat/Kopfsalat (1,2,3,D,G,I,D1) m. Kräuterdressing (3,5,K,I)	Zeugnisse	Sommerferien	Sommerferien
Menü II Veget.	Kartoffeltaschen (G) mit Dip (G)	Kaiserschmarrn (D,A,G,D1) mit Apfelmus (3)			
Obst	Aprikose	Obst			

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 Sulfit 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