



Speiseplan

51. KW vom 20. - 22.12.2021

IGS Göttingen

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü I	Milchreis (G) m. heißen Kirschen (3), Zimt u. Zucker Eisberg- und Selleriesalat (J) m.Kräuter dressing (3,5,K,I)	Linseneintopf m. Suppengemüse (J) Göttinger Schulbrötchen (D,L,D1,D2,D5) Rote Bete u. Feldsalat (11) m. Joghurtdressing (G)	Fischnuggets (D,C,D1) m. Schnittlauchsauce (D,G,D1) u. Kartoffeln Gurkensalat/Paprikastreifen (3,5,I)	Weihnachtsferien	Weihnachtsferien
Menü II Veget.	Backkäse (D,G,D1) m. Baquette (D,D1) u. Preiselbeersauce Selleriesalat (J) m.Kräuter dressing (3,5,K,I)	Gnocchis (D,A,D1) m. Tomatensauce u. italienischem Gemüse Rote Bete u. Feldsalat (11) m. Joghurtdressing (G)	Gemüsenuggets (D,A,G,J,D1) m. Schnittlauchsauce (D,G,D1) u. Kartoffeln Gurkensalat/Paprikastreifen (3,5,I)		
Obst	Banane	Stracciatella-Joghurt (G)	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: 13.12.2021