



Speiseplan

52. KW vom 21. - 27.12.2020

IGS Göttingen

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü I	Milchreis (G) mit heißen Kirschen (3), Zimt u. Zucker Eisberg-und Paprikasalat (3,5,K,I) mit Kräuterdressing (2,5,K,I) ☺	Linseneintopf (J) Wienerwürstchen (Pute) (2,3,7,K), Brötchen (D,L,D1,D2,D5) Rote Bete u. Feldsalat (11) mit Joghurtdressing (1,2,A,G)	Ferien	Heiligabend	1. Weihnachtstag
Menü II Veget. ☺	Nudeln (D,D1) mit Tomatensauce Eisberg-und Paprikasalat (3,5,K,I) mit Kräuterdressing (2,5,K,I)	Gnocchis (D,A,D1) mit Tomatensauce u. italienischem Gemüse Rote Bete- u. Feldsalat (11) mit Joghurtdressing (1,2,A,G)			
Obst	Birne	Banane			
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: 09.11.2020