



Wir wünschen  
Ihnen guten  
Appetit!  
Änderungen  
vorbehalten!

Küchenbetriebe

*Speiseplan*  
*Göttinger Klimaschutzwoche*  
*34. Woche vom 20. 8. 2018 bis 24. 8. 2018*

	<b>Montag</b>	<b>Dienstag</b>	<b>Mittwoch</b>	<b>Donnerstag</b>	<b>Freitag</b>
<b>Menü I</b>	Fischstäbchen D1, A, C mit Kräuterdip G Erbsen und Kartoffeln	Putengyros J mit Dip G und Reis	Rührei A, G mit Rahmspinat D1, G und Kartoffeln ☺	Möhren-Kartoffel-Eintopf D1, J, G Fladenbrot D1, L ☺	Makkaroni D1 mit Tomatensoße ☺
<b>Menü II Veget.</b>	Blumenkohl-Käsebratling A, D1, G, J mit Kräuterdip G Erbsen und Kartoffeln ☺	Valess-Nuggets A, D1, D4, G mit Dip G und Reis ☺	Gnocchis A mit Kräuter-Käse- Soße D1, G ☺	Milchreis G, D1 mit Himbeeren oder Zimt und Zucker ☺	Pizza Tomate-Mozarella D1, G ☺
<b>Rohkost/ Salat</b>	Fingerfood	Krautsalat	Fingerfood	Fingerfood	Gurkensalat oder Fingerfood
<b>Obst/ Nachtisch</b>	Obst	Obst	Quarkspeise mit Obst		Stracciatella-Joghurt D1, G
<b>Zusatzstoffe:</b>	1. Farbstoff 2. Konservierungsmittel 3. Antioxidationsmittel 4. Geschmacksverstärker 5. Geschwefelt 7. Phosphat 8. Milcheiweiß bei Fleischerzeugnissen 11. mit Süßungsmitteln				
<b>Allergene:</b>	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)				
<b>Wichtiger Hinweis:</b>	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  
Ihnen guten  
Appetit!  
Änderungen  
vorbehalten!

## Küchenbetriebe

## Speiseplan

35. Woche vom 27. 8. 2018 bis 31. 8. 2018

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü I</b>	Partykeulen (Hähnchen) Tomatensoße D1 Maisgemüse G Reis	Schnippelbohnen-Eintopf D1, G, J mit Mehrkornbrötchen D1, 3, 4, L, A, M ☺	Fischfilet „Natur“ C mit Kräutersoße G, D1, Brokkoli und Kartoffelbrei G	Putengeschnetzeltes J, D1, G mit Soße D1, J und Nudeln D1	Kartoffelspalten mit Kräuterquark G
<b>Menü II Veget.</b>	Valess-Nuggets A,D1,D4,G Tomatensoße D1 Maisgemüse G und Reis ☺	Kaiserschmarrn A, D1, G mit Vanillesoße G, 1 ☺	Eier A mit mit Kräutersoße G, D1, Brokkoli und Kartoffelbrei G ☺	Gemüsefrikassee D1, J G mit Soße D1, J und Nudeln ☺	Backkäse A, G, D1 mit Preiselbeersoße und Baguette D1, D3 ☺
<b>Rohkost/ Salat</b>	Fingerfood	Fingerfood	Fingerfood	Bauernsalat K oder Fingerfood	Apfel-Möhren-Salat oder Fingerfood
<b>Obst/ Nachtisch</b>	Obst		Quarkspeise mit Obst G	Obst	Schokopudding G, D1
<b>Zusatzstoffe:</b>	1. Farbstoff 2. Konservierungsmittel 3. Antioxidationsmittel 4. Geschmacksverstärker 5. Geschwefelt 7. Phosphat 8. Milcheiweiß bei Fleischerzeugnissen 11. mit Süßungsmitteln				
<b>Allergene:</b>	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)				
<b>Wichtiger Hinweis:</b>	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.				
☺	<b>Der Smiley steht für ein vegetarisches Gericht</b>				

## Speiseplan

36. Woche vom 3. 9. 2018 bis 7. 9. 2018



Wir wünschen  
Ihnen guten  
Appetit!  
Änderungen  
vorbehalten!

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü I</b>	Linsen-Kartoffel-Eintopf J ☺	Lasagne Bolognese (Rind) A D1, G	Bauernfrühstück A, G mit Gewürzgurke K ☺	Königsberger Klöße (Pute/Rind) D1, A mit Rahmsoße, Erbsen Kartoffelpüree G	Seelachsfilet in Knusperpananade D1, A, G Kräutersoße D1, G und Reis
<b>Menü II Veget.</b>	Kartoffelpuffer D1, A mit Apfelmus ☺	Lasagne mit Gemüse A, D1, G	Kartoffelspalten mit Dip G	Gemüseklöße A, D1, G mit Rahmsoße G, D1, Erbsen, Kartoffelpüree G ☺	Blumenkohl-Käse-Bratling D1, G, A, J, Kräutersoße D1, G und Reis ☺
<b>Rohkost/ Salat</b>	Fingerfood	Bauernsalat J oder Fingerfood	Fingerfood	Fingerfood	Fingerfood
<b>Obst/ Nachtisch</b>		Obst	Stracciatella-Joghurt G, D1	Naturjoghurt G mit Knuspermüsli D1,D2, D4, H	Obst
<b>Zusatzstoffe:</b>	1. Farbstoff 2. Konservierungsmittel 3. Antioxidationsmittel 4. Geschmacksverstärker 5. Geschwefelt 7. Phosphat 8. Milcheiweiß bei Fleischerzeugnissen 11. mit Süßungsmitteln				
<b>Allergene:</b>	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)				
<b>Wichtiger Hinweis:</b>	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				

Stand: 20.08.2018



Wir wünschen  
Ihnen guten  
Appetit!  
Änderungen  
vorbehalten!

Küchenbetriebe

*Speiseplan*

*37. Woche vom 10. 9. 2018 bis 14. 9. 2018*

	<b>Montag</b>	<b>Dienstag</b>	<b>Mittwoch</b>	<b>Donnerstag</b>	<b>Freitag</b>
<b>Menü I</b>	Überbackener Käse-Nudelauf mit Gemüse A, D1, G und Tomatensoße D1 ☺	Jägerkohl (Rind) D1 mit Kartoffeln	Kartoffelsuppe J, Mehrkornbrötchen D1, 3, 4, L, A, M ☺	Fisch in Knusperpanade C, Schnittlauchsoße D1, G und Kartoffeln	Hühnerfrikassee D1, G mit Reis
<b>Menü II Veget.</b>	Pizza Tomate- Mozzarella D1, G ☺	Chili sin Carne D1, J mit Baguette D1, D3 ☺	Grießbrei D1, G mit Himbeersoße ☺	Omelett A, D1, G mit Gemüse Schnittlauchsoße D1, G und Kartoffeln,	Gemüsefrikassee D1, G mit Reis
<b>Rohkost/ Salat</b>	Apfel-Möhren-Rohkost oder Fingerfood	Fingerfood	Fingerfood	Blattsalat mit Mandarinen in Joghurtsoße G oder Fingerfood	Rote-Bete-Salat oder Fingerfood
<b>Obst/ Nachtisch</b>	Obst	Vanillepudding G, D1		Apfelmus mit Vanillesoße	Obst
<b>Zusatzstoffe:</b>	1. Farbstoff 2. Konservierungsmittel 3. Antioxidationsmittel 4. Geschmacksverstärker 5. Geschwefelt 7. Phosphat 8. Milcheiweiß bei Fleischerzeugnissen 11. mit Süßungsmitteln				
<b>Allergene:</b>	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)				
<b>Wichtiger Hinweis:</b>	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				