

Speiseplan
Göttinger Gymnasium



vom 03.03.2025 bis 07.03.2025, 10. Kalenderwoche

Wir wünschen Ihnen
guten Appetit!
Änderungen vorbehalten!

Datum	Montag, 03.03.2025	Dienstag, 04.03.2025	Mittwoch, 05.03.2025	Donnerstag, 06.03.2025	Freitag, 07.03.2025
Menülinie					
Menü 1	Milchreis G heiße Kirschen 3 Zimt und Zucker Pflaumen ☺	Linseneintopf mit Suppengemüse 3, 5, J, I Göttinger Schulbrötchen D, L, D1, D2, D5 Stracciatella-Joghurt G ☺	Lachsfilet (Natur) Schnittlauchsauce D, G, D1 Kartoffelpüree G Apfel	Putenbratwurst 3, 7 Rahmsauce G Kartoffeln grüne Bohnen Rote Grütze Vanillesauce G	Nudelauflauf mit Erbsen- /Möhrengemüse D, G, D1 ☺
Menü 2 - vegetarisch	überbackener Brokkoli mit Käsesauce G Kartoffeln Pflaumen	Spaghetti D, D1 Käsesauce G Stracciatella-Joghurt G	Gemüsenuggets D, A, G, J, D1 Schnittlauchsauce D, G, D1 Kartoffelpüree G Apfel	Vegetarisches Geschnetzeltes M, G Kartoffeln Prinzessbohnen Rote Grütze Vanillesauce G	Kartoffeltaschen G Kräuterquark G
Menü 3 - Salatteller	Salatteller mit Beilage D1-D4, G, A ☺	Salatteller mit Beilage D1-D4, G, A ☺	Salatteller mit Beilage D1-D4, G, A ☺	Salatteller mit Beilage D1-D4, G, A ☺	Salatteller mit Beilage D1-D4, G, A ☺
Menü 4 - Pasta	Pasta D, D1 Tomatensauce Pflaumen ☺	Pasta D, D1 Käsesauce G Tomatensauce Stracciatella-Joghurt G ☺	Pasta D, D1 Käsesauce G Tomatensauce Apfel ☺	Pasta D, D1 Käsesauce G Tomatensauce Rote Grütze Vanillesauce G ☺	Pasta D, D1 Tomatensauce ☺
Zusätzlich bieten wir unseren Essengästen täglich eine frische und gut bestückte Salatbar					
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 = (1 Weizen, 2 Gerste, 3 Roggen, 4 Hafer, 5 Dinkel, 6 Grünkern, 7 Einkorn, 8 Emmer, 9 Kamut, 10 Triticale) F Lupinen G Milch H Schalenfrüchte = (1 Mandeln, 2 Walnüsse, 3 Haselnüsse, 4 Cashewnüsse, 5 Pecannüsse, 6 Paranüsse, 7 Pistazien, 8 Queenslandnüsse) I Schwefeldioxid und Sulfit J Sellerie K Senf L Sesam M Soja				
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				

Stand: 14.02.2025