

	Klassik-Linie und Mini (blau) incl. Dessert	Menü 1 vegetarisch incl. Dessert	Vital Menü Wahlessen incl. Dessert	Bio-Linie DE-039-Öko-Kontrollstelle Produziert durch Bioküche Leinetal incl. Dessert
Mo	Tortellini mit Tomaten- Käse-Soße und Cole Slaw ^{3,11} 932 kcal (a1,c,g,i,j)	Nudeln mit veg. Tomatensoße und Eisbergsalat mit Joghurdressing 958 kcal (a1,g,i)	Pikanter Linseneintopf mit Bockwurst ^{2,3,7} und Brötchen 711 kcal (a1,a2,c,e,f,g,i,j)	Buntes Hähnchencurry mit Reis 685 kcal (a1, g, i)
Di	Grünkohl mit Bregenwurst ⁷ und Kartoffeln 828 kcal (a1,a4,g,i,j)	Veg. Bratling mit Kräuterrahmsoße, Pariser Karotten und Kartoffeln 910 kcal (a1,c,e,f,g,i)	Veg. Gulasch mit Champignons, Paprika und Zwiebeln dazu Spätzle 745 kcal (a1,f,g,i)	Bolognesesoße (Rind) mit Nudeln 724 kcal (a1, i)
Mi	Knusprige Entenkeule an Orangensoße mit Johannisbeer-Rotkohl und Kartoffelklöße 1056 kcal (a1,c,f,g,i)	Linsensuppe mit veg. Würstchen und Brötchen 700 kcal (a1,a2,c,e,f,g,i,j)	Tortellini mit Tomaten- Käse-Soße und Cole Slaw ^{3,11} 932 kcal (a1,c,g,i)	Kürbiswürfel in Kurkumarahmsoße und Kartoffeln (konventionell) 674 kcal (a1, g, i)
Do	Fischfilet natur mit Estragon-Senfsoße und Reisbeilage dazu Chinakohlsalat mit Balsamicodressing 700 kcal (a1,c,d,g,j)	Sesam-Karottensticks auf Gemüsesoße und Eiernudeln 728 kcal (a1,f,g,i,j,k)	Grünkohl mit Bregenwurst ⁷ und Kartoffeln 828 kcal (a1,a4,g,i,j)	Geflügelbällchen in Sauerrahmsoße Erbsengemüse Kartoffeln (konventionell) 755 kcal (a1, g, i, j)
Fr	Deftiger Mexikanischer Bohneneintopf mit Brötchen 367 kcal (a1,a2,e,f,g,i,j)	Vegetarische Sojasteaks mit Rosenkohl, Jägersoße und Kartoffeln 938 kcal (a1,c,e,f,g,i)	Seelachsfilet in Kräuterrahm und Butterreis 700 kcal (a1,c,d,g,j)	Kohlrabi-Möhrengemüse und Polenta 663 kcal (a1, g, i)

Zusatzstoffe: 1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoffen, 3) mit Antioxydationsmittel, 4) mit Geschmacksverstärker, 5) mit Schwefeldioxid, 6) geschwärzt, 7) mit Phosphat,

8) mit Milcheiweiß, 9) koffeinhaltig, 10) chininhaltig, 11) Süßungsmittel, 12) enthält eine Phenylalaninquelle, 13) gewachst. Enthält: a) Gluten (a1Weizen,a2Roggen,a3Gerste,a4Hafer), b) Krebstiere, c) Eier, d)Fisch, e) Erdnüsse, f) Sojabohnen, g) Milch einschließlich Laktose, h) Schalenfrüchte, i) Sellerie, j) Senf, k) Sesamsamen, l) Lupinen, m) Weichtiere, n) Schwefeldioxid und Sulfite.

	Klassik-Linie und Mini (blau) incl. Dessert	Menü 1 vegetarisch incl. Dessert	Vital Menü Wahlessen incl. Dessert	Bio-Linie DE-039-Öko-Kontrollstelle Produziert durch Bioküche Leinetal incl. Dessert
Mo	Putengeschnetzeltes mit Gartengemüse und Reis dazu Möhren-Apfelsalat ^{2,3,11} 974 kcal (a1,c,g,i)	Tofu Gemüse-Petti an pikanter Soße mit Reis und Möhren-Apfelsalat ^{2,3,11} 565 kcal (a1,c,f,g,i)	Deftiger Mexikanischer Bohneneintopf mit Brötchen 367 kcal (a1,a2,e,f,g,i,j)	Vanillemilchreis mit Kompott 636 kcal (a1, g)
Di	Schweineschnitzel in Sauerrahmsoße mit Kohlrabi und Petersilienkartoffeln 974 kcal (a1,c,g,i,j)	Vegetarischer Bratling auf einem Gemüsebett und Salzkartoffeln 839 kcal (a1,c,g,i)	Putengeschnetzeltes mit Gartengemüse und Reis dazu Möhren-Apfelsalat ^{2,3,11} 974 kcal (a1,c,g,i)	Eieromelette Spinat und Kartoffeln (konventionell) 674 kcal (a1, c, g, i)
Mi	Rinderragout mit Paprika und Champignons dazu Eiernudeln 770 kcal (a1,c,g,i)	Veg. Ragout mit Balkangemüse und Butternudeln 832 kcal (a1,f,g,i)	Schweineschnitzel in Sauerrahmsoße mit Kohlrabi und Petersilienkartoffeln 974 kcal (a1,c,g,i,j)	Salzkartoffeln (konventionell) mit Kräuterquark 580 kcal (g)
Do	Frischer Gemüseintopf mit Wienerwürstchen und Brötchen 569 kcal (a1,a2,c,e,f,g,i)	Vegetarischer Gemüseintopf mit Tofu und Brötchen 569 kcal (a1,a2,c,e,f,g,i)	Vegetarischer Bratling auf einem Gemüsebett mit Salzkartoffeln 839 kcal (a1,c,g,i)	Hühnerfrikassee und Parboiled Reis 624 kcal (a1, g, i)
Fr	Geflügelfrikadelle mit Kartoffelsalat ^{1,2,11} Inventur 877 kcal (a1,c,g,i)	Vegetarische Frikadelle mit Kartoffelsalat ^{1,2,11} Inventur 820 kcal (a1,c,i,j)	Rinderragout mit Paprika und Champignons dazu Eiernudeln Inventur 770 kcal (a1,c,g,i)	Bunte Gemüsesuppe dazu Brötchen Inventur 629 kcal (a1, i)

Zusatzstoffe: 1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoffen, 3) mit Antioxydationsmittel, 4) mit Geschmacksverstärker, 5) mit Schwefeldioxid, 6) geschwärzt, 7) mit Phosphat,

8) mit Milcheiweiß, 9) koffeinhaltig, 10) chininhaltig, 11) Süßungsmittel, 12) enthält eine Phenylalaninquelle, 13) gewachst. Enthält: a) Gluten (a1Weizen,a2Roggen,a3Gerste,a4Hafer), b) Krebstiere, c) Eier, d)Fisch,

e) Erdnüsse, f) Sojabohnen, g) Milch einschließlich Laktose, h) Schalenfrüchte, i) Sellerie, j) Senf, k) Sesamsamen, l) Lupinen, m) Weichtiere, n) Schwefeldioxid und Sulfite.

Speiseplan

für die Woche 51 / 20.12-26.12.2021

Telefon 0551 / 5065-262
www.goettinger-werkstaetten.de
frischmenu@goe-we.de
Fax 0551 / 5065-263

	Klassik-Linie und Mini (blau) incl. Dessert	Menü 1 vegetarisch incl. Dessert	Vital Menü Wahlessen incl. Dessert	Bio-Linie DE-039-Öko-Kontrollstelle Produziert durch Bioküche Leinetal incl. Dessert
Mo			Küche geschlossen	
Di			Küche geschlossen	
Mi			Küche geschlossen	
Do			Küche geschlossen	
Fr			Küche geschlossen	

Zusatzstoffe: 1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoffen, 3) mit Antioxydationsmittel, 4) mit Geschmacksverstärker, 5) mit Schwefeldioxid, 6) geschwärzt, 7) mit Phosphat, 8) mit Milcheiweiß, 9) koffeinhaltig, 10) chininhaltig, 11) Süßungsmittel, 12) enthält eine Phenylalaninquelle, 13) gewachst. Enthält: a) Gluten (a1Weizen, a2Roggen, a3Gerste, a4Hafer), b) Krebstiere, c) Eier, d) Fisch, e) Erdnüsse, f) Sojabohnen, g) Milch einschließlich Laktose, h) Schalenfrüchte, i) Sellerie, j) Senf, k) Sesamsamen, l) Lupinen, m) Weichtiere, n) Schwefeldioxid und Sulfite.

Göttinger Werkstätten gGmbH, August-Spindler-Str.1, 37079 Göttingen. Es gelten die AGB´s der Göttinger Werkstätten gGmbH, ersichtlich auf unserer Homepage; Änderungen des Speiseplanes vorbehalten.

Speiseplan

für die Woche 52 / 27.12.2021-02.01.2022

Telefon 0551 / 5065-262
www.goettinger-werkstaetten.de
frischmenu@goe-we.de
Fax 0551 / 5065-263

	Klassik-Linie und Mini (blau) incl. Dessert	Menü 1 vegetarisch incl. Dessert	Vital Menü Wahlessen incl. Dessert	Bio-Linie DE-039-Öko-Kontrollstelle Produziert durch Bioküche Leinetal incl. Dessert
Mo			Küche geschlossen	
Di			Küche geschlossen	
Mi			Küche geschlossen	
Do			Küche geschlossen	
Fr			Küche geschlossen	

Zusatzstoffe: 1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoffen, 3) mit Antioxydationsmittel, 4) mit Geschmacksverstärker, 5) mit Schwefeldioxid, 6) geschwärzt, 7) mit Phosphat, 8) mit Milcheiweiß, 9) koffeinhaltig, 10) chininhaltig, 11) Süßungsmittel, 12) enthält eine Phenylalaninquelle, 13) gewachst. Enthält: a) Gluten (a1Weizen, a2Roggen, a3Gerste, a4Hafer), b) Krebstiere, c) Eier, d) Fisch, e) Erdnüsse, f) Sojabohnen, g) Milch einschließlich Laktose, h) Schalenfrüchte, i) Sellerie, j) Senf, k) Sesamsamen, l) Lupinen, m) Weichtiere, n) Schwefeldioxid und Sulfite.

Göttinger Werkstätten gGmbH, August-Spindler-Str.1, 37079 Göttingen. Es gelten die AGB´s der Göttinger Werkstätten gGmbH, ersichtlich auf unserer Homepage; Änderungen des Speiseplanes vorbehalten.

	Klassik-Linie und Mini (blau) incl. Dessert	Menü 1 vegetarisch incl. Dessert	Vital Menü Wahlessen incl. Dessert	Bio-Linie DE-039-Öko-Kontrollstelle Produziert durch Bioküche Leinetal incl. Dessert
Mo	Gemüse Eintopf mit Würstchen und Brötchen 569 kcal (a1,a2,c,e,f,g,i)	Gemüsesuppe mit veg. Wurst und Brötchen 569 kcal (a1,a2,c,e,f,g,i)	Rinderragout mit Paprika und Champignons dazu Eiernudeln 770 kcal (a1,c,g,i)	Linsensuppe dazu Brötchen 595 kcal (a1, i, j)
Di	Lasagne Bolognese mit Basilikum-Tomatensoße und Cole Slaw ^{3,11} 907 kcal (a1,c,g,i)	Veg. Bratling mit Spargelrahmgemüse und Salzkartoffeln 494 kcal (a1,f,g,i)	Lasagne Bolognese mit Basilikum-Tomatensoße und Cole Slaw ^{3,11} 907 kcal (a1,c,g,i)	Rinderfleischbällchen in Tomatensoße dazu Reis 729 (a1, c, g, i)
Mi	Paniertes Schweineschnitzel mit Champignons und Petersilienkartoffeln 904 kcal (a1,g)	Veg. Cordon Bleu auf Erbsen-Möhren-Soße und Petersilienkartoffeln 633 kcal (a1,c,f,g,k)	Veg. Bratling mit Spargelrahmgemüse und Salzkartoffeln 494 kcal (a1,f,g,i)	Kartoffelauflauf mit Spinatsoße 685 kcal (a1, g, i)
Do	Seelachsfilet paniert in Senfsoße mit Reis und Salat 710 kcal (a1,d,g,i,j)	Veg. Gyros mit Zwiebelringen, Zaziki ² und Reis dazu Krautsalat ^{3,11} 759 kcal (a1,c,f,g,i)	Paniertes Schweineschnitzel mit Champignons und Petersilienkartoffeln 904 kcal (a1,g)	Sesamnudeln mit asiatischem Wokgemüse 715 kcal (a1, k, i, f)
Fr	Ungarische- Gulaschsuppe mit Brötchen 400 kcal (a1,a2,e,f,g,i,j)	Nudeln mit Bolognesesoße dazu Blattsalat 689 kcal (a1,c,f,i,j)	Fischfilet mit Kräutersoße und Gemüsereis 496 kcal (a1,g)	Sellerie-Karottensuppe und Brötchen 583 kcal (a1, i)

Zusatzstoffe: 1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoffen, 3) mit Antioxydationsmittel, 4) mit Geschmacksverstärker, 5) mit Schwefeldioxid, 6) geschwärzt, 7) mit Phosphat,

8) mit Milcheiweiß, 9) koffeinhaltig, 10) chininhaltig, 11) Süßungsmittel, 12) enthält eine Phenylalaninquelle, 13) gewachst. Enthält: a) Gluten (a1Weizen,a2Roggen,a3Gerste,a4Hafer), b) Krebstiere, c) Eier, d)Fisch,

e) Erdnüsse, f) Sojabohnen, g) Milch einschließlich Laktose, h) Schalenfrüchte, i) Sellerie, j) Senf, k) Sesamsamen, l) Lupinen, m) Weichtiere, n) Schwefeldioxid und Sulfite.