



IGS Göttingen

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü I	Karotteneintopf m. Suppengemüse (J) u. Göttinger Schulbrötchen (D,L,D1,D2,D5)	Backfisch (Kabeljau) (C) m. Zitronensauce (D,G,D1), Kartoffelpüree (G) u. Kohlrabigemüse	Vegetarische Gyrosnudeln (D,M,G,J,D1) mit milder Knoblauchsauce (D,G,D1)	Vollkornbratling (D,A,G,D1,D5) mit Joghurt Dip (G) u. Kartoffelspalten	Lasagne (Rind) (D,A,G,D1)
Menü II Veget.	Pizza Margherita (D,G,J,D1)	Überbackener Blumenkohl (G) mit Kartoffelpüree (G)	Kürbisragout m. Kartoffeln u. Erbsen (G), Baguette (D,D1,D2) u. Reis (D,D1,D5)	Kaiserschmarrn (D,A,G,D1) mit Vanillesauce (G) u. Paprikasalat (3,5,I)	Gemüselasagne (D,A,G,D1)
Nachspeise/Obst	Vanillepudding (G)	Birne	Pflaumen	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 Sulfit 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					
Zusätzlich bieten wir unseren Schüler:innen und Gästen täglich eine frische Pastatheke (D,D1) mit Tomaten- und Käsesauce (G) sowie eine frische, vielseitige und gesunde Salatbar					

Wir wünschen guten Appetit!! Änderungen vorbehalten!!

Stand: 30.01.2025