

Speiseplan Göttinger Gymnasium



vom 02.06.2025 bis 06.06.2025, 23. Kalenderwoche

Wir wünschen Ihnen guten Appetit! Änderungen vorbehalten!

Datum	Montag, 02.06.2025	Dienstag, 03.06.2025	Mittwoch, 04.06.2025	Donnerstag, 05.06.2025	Freitag, 06.06.2025
Menülinie					
Menü 1	Valess-Schnitzel D, A, G, D1, D4 Rahmsauce G Kartoffeln Zucchini-Gemüse Birne	Karotteneintopf J Fladenbrot D, G, D1, D2, D5 Banane optional Wursteinlage (Pute/Rind/Gemüse) 2, 3, 7, J, K	Putenrahmgeschnetzeltes G Spätzle/Knöpfle D, A, D1	Fischstäbchen D, C, D1 Dillsauce D, G, D1 Kartoffeln Erdbeer-Joghurt G	Gemüse-Kartoffelauflauf (Brokkoli/Karotten Käse überbacken) D, G, D1
Menü 2 - vegetarisch	Kartoffeltaschen G Dip G Birne	Kaiserschmarrn D, A, G, D1 Apfelmus 3 Banane	Vegetarisches Geschnetzeltes M, G Spätzle/Knöpfle D, A, D1	Pilzragout D, G, D1 Serviettenknödel D, A, D1 Erdbeer-Joghurt G	Linsenbolognese Spiralnudeln D, D1
Menü 3 -	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
Salatteller	©	©	©	©	©
Menü 4 - Pasta	Pasta D, D1 Tomatensauce Birne	Pasta D, D1 Käsesauce G Tomatensauce Banane	Pasta D, D1 Käsesauce G Tomatensauce	Pasta D, D1 Käsesauce G Tomatensauce Erdbeer-Joghurt 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, 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 Smilley steht für ein vegetarisches Gericht				
	Stand: 23.04.2025				