

*Speiseplan*  
*Göttinger Gymnasium*



vom 30.06.2025 bis 06.07.2025, 27. Kalenderwoche

Wir wünschen Ihnen  
guten Appetit!  
Änderungen vorbehalten!

Datum	Montag, 30.06.2025	Dienstag, 01.07.2025	Mittwoch, 02.07.2025	Donnerstag, 03.07.2025	Freitag, 04.07.2025
Menülinie					
<b>Menü 1</b>	Eieromelett A, G Kartoffeln Rahmspinat G Obst  ☺	Rindergulasch Eierknöpfe D, A, D1 grüne Bohnen Fruchtquark Mandarine G			
<b>Menü 2 - vegetarisch</b>	Gemüselasagne D, A, G, D1 Obst	Vollkornbratling D, A, G, D1, D5 vegetarische braune Sauce G Eierknöpfe D, A, D1 grüne Bohnen Fruchtquark Mandarine G			
<b>Menü 3 - Salatteller</b>	Salatteller mit Beilage D1-D4, G, A  ☺	Salatteller mit Beilage D1-D4, G, A  ☺			
<b>Menü 4 - Pasta</b>	Pasta D, D1 Tomatensauce Obst  ☺	Pasta D, D1 Käsesauce G Tomatensauce Fruchtquark Mandarine G  ☺			

**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: 02.06.2025