

Speiseplan
Göttinger Gymnasium



vom 01.09.2025 bis 07.09.2025, 36. Kalenderwoche

Wir wünschen Ihnen
guten Appetit!
Änderungen vorbehalten!

Datum	Montag, 01.09.2025	Dienstag, 02.09.2025	Mittwoch, 03.09.2025	Donnerstag, 04.09.2025	Freitag, 05.09.2025
Menülinie					
Menü 1	mehliertes Seehechtfilet D, C, G, K, D1 Zitronensauce D, G, D1 Reis Kaisergemüse Stracciatella-Joghurt G	gekochtes Ei A milde Senfsauce D, G, K, D1 Kartoffeln Birne ☺	Ofenkartoffeln Quark-Leinöl-Dip G ☺	Gemüsesuppe mit Eierstich A, J Göttinger Schulbrötchen D, L, D1, D2, D5 Zwetschge ☺	Putenbratwurst 3, 7 Rahmsauce G Kartoffelpüree G Erbsen
Menü 2 - vegetarisch	Nasi Goreng D, A, M, J, D1 Stracciatella-Joghurt G	Röstitaler, Tomate, Goudakäse überbacken G Kräuterquark G Birne	Gemüsefrikassee mit Valess D, A, G, D1, D4 Couscous D, D1	Milchreis G heiße Kirschen 3 Zimt und Zucker Zwetschge	Valess-Nuggets D, A, G, D1 Rahmsauce G Kartoffelpüree G Erbsen
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 Stracciatella-Joghurt G ☺	Pasta D, D1 Käsesauce G Tomatensauce Birne ☺	Pasta D, D1 Käsesauce G Tomatensauce ☺	Pasta D, D1 Käsesauce G Tomatensauce Zwetschge ☺	Pasta D, D1 Tomatensauce ☺

Zusätzlich bieten wir unseren Essengästen täglich eine frische und gut bestückte Salatbar

Zusatzstoffe: 1. Farbstoffe 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: 30.07.2025