

## Menüplan OGTS KW 26

	<b>Essen</b>	<b>Vegetarische Alternative</b>	<b>Allergieessen</b>	<b>Nachtisch</b>
<b><u>Montag</u></b> <b>23.06.2025</b>	Hähnchenbrustfilet (A, A1, A3) Grüne Bohnen naturell Bratkartoffeln	Gemüseschnitzel (A, A1, A3)		Obst
<b><u>Dienstag</u></b> <b>24.06.2025</b>	Rote- Linsen- Suppe		vegetarischer Möhrensuppe	Erdbeer- (enthält Milch & Milcherzeugnisse, Aromen) oder Vanillequark (enthält Milch & Milcherzeugnisse, Farbstoff und natürliche Aromen)
<b><u>Mittwoch</u></b> <b>25.06.2025</b>	Planted Geschnetzeltes (L) Vollkornreis Möhren			Obst
<b><u>Donnerstag</u></b> <b>26.06.2025</b>	Mini Grillfisch (D) Salzkartoffeln Remouladensoße (A, A1, C, G, M)	Plant based Fischfrikadellen (A, A1, M)	Vegane helle Soße	Obst
<b><u>Freitag</u></b> <b>27.06.2025</b>	Kartoffel Gemüseauflauf (G)		Gemüse-Kräuterreis (L)	Capri-Eis

Die Liste der Allergene und Zusatzstoffe finden Sie unter:

<https://www.ggs-gartenstadt.de/wp-content/uploads/2025/06/Allergenkennzeichnung-Hofmann.pdf>