

Speiseplan OGTS KW 37

	Essen	Vegetarische Alternative	Allergieiessen	Nachtisch
Montag 08.09.2025	Gemüsemaultaschen-Auflauf (A, A1, C, G, L) Rote Bete (enthält: Senf- und Senfderivate)		Bio Rigatoni Vegane helle Soße Mischgemüse naturell	Obst
Dienstag 09.09.2025	Rote Linsensuppe		Weißer Bohneneintopf (L)	Obst
Mittwoch 10.09.2025	Bratkartoffeln Mini Rinderfrikadellen (A, A1, C, L) Krautsalat	Plant based Schnitzel (A, A1, L, M)	Putencevapcici	Erdbeerquark (enthält: Milch und Milchderivate) oder Vanilequark (enthält: Milch und Milchderivate; Farbstoff und natürliche Aromen)
Donnerstag 11.09.2025	Fischnuggets (A, A1, D) Salzkartoffeln Gurkensalat (enthält: Milch und Milchderivate; Konservierungsstoff oder konserviert)	Plant Fischfrikadellen (A, A1, M)	Glutenfreier Fisch (enthält: Fisch und Fischderivate; Milch und Milchderivate; Sellerie und Selleriederivate)	Obst
Freitag 12.09.2025	Kaiserschmarrn (A, A1, C, G) Apfelmus (enthält: Antioxidationsmittel) Vanillesauce (enthält: Milch und Milchderivate)			Obst

Die Liste der Allergene und Zusatzstoffe finden Sie unter:

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