

Speiseplan OGTS KW 38

	Essen	Vegetarische Alternative	Allergieessen	Nachtsch
<u>Montag</u> 15.09.2025	Gebackene Kartoffelspalten Hähnchen-Tomatenpfanne (L) Eisbergsalat & Mais Joghurt-Kräuter-Dressing (enthält: Milch und Milchderivate; Eier und Eiderivate)	Gemüseschnitzel (A, A1, A3)		Obst
<u>Dienstag</u> 16.09.2025		Grüner Erbseneintopf (L)		Schokopudding (Milch und Milchderivate; Glutenhaltige Cerealien und ihre Derivate)
<u>Mittwoch</u> 17.09.2025	Spaghetti (A, A1) Tomatensoße (L, M, N) Käsesoße (G) Cornichons (enthält: Senf- und Senfderivate)		Rigatoni	Obst
<u>Donnerstag</u> 18.09.2025	Kräuterrisch (D,G) Vollkornreis Gurkensalat (enthält: Milch und Milchderivate; Mit Konservierungsstoff oder konserviert) Kartoffeltaschen (G)			Obst
<u>Freitag</u> 19.09.2025	Kräuterrquark (enthält: Milch und Milchderivate) Rote Bete (enthält: Senf- und Senfderivate)		Kartoffelrösti	Obst

Die Liste der Allergene und Zusatzstoffe finden Sie unter:

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