

## Speiseplan OGTS KW 39

	<b>Essen</b>	<b>Vegetarische Alternative</b>	<b>Allergieessen</b>	<b>Nachtisch</b>
<b><u>Montag</u></b> <b>22.09.2025</b>	Kartoffel-Spinat-Suppe (G)		Kartoffeleintopf	Erdbeerquark (enthält: Milch und Milchderivate)  oder Vanillequark (enthält: Milch und Milchderivate; Farbstoff und natürliche Aromen)
<b><u>Dienstag</u></b> <b>23.09.2025</b>	Hühnerfrikassee (C, G)  Vollkornreis  Farmersalat (enthält: Eier und Eiderivate; Sellerie und Selleriederivate; Senf- und Senfderivate; mit Konservierungsstoff oder konserviert)	Helle Gemüsesauce (G)	Putengeschnetzeltes (L)	Obst
<b><u>Mittwoch</u></b> <b>24.09.2025</b>	Alaska-Seelachsfilet (A, A1, D)  Stampfkartoffeln (G)  Romanesco-Röschen	Plant based Fischfrikadellen (A, A1, M)	Glutenfreier Fisch (enthält: Fisch und Fischderivate; Milch und Milchderivate; Sellerie und Selleriederivate)  Salzkartoffeln	Obst
<b><u>Donnerstag</u></b> <b>25.09.2025</b>	Gebackene Kartoffelspalten  Falaffebällchen (A, A1)  Tzatziki (enthält: Eier und Eiderivate; Milch und Milchderivate; Senf- und Senfderivate; Konservierungsstoffe)  Cornichons (enthält: Senf- und Senfderivate)		Veggie Balls (C, G)	Obst
<b><u>Freitag</u></b> <b>26.09.2025</b>	Lasagne (A, A1, G)  Krautsalat	Gemüselasagne (A, A1, G)	Bandnudeln (A, A1, C)  Rinderhackfleischsoße	Obst

Die Liste der Allergene und Zusatzstoffe finden Sie unter:

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