

Speiseplan OGTS KW 44

	Essen	Vegetarische Alternative	Allergieessen	Nachtsch
<u>Montag</u> 27.10.2025	Broccoli-Nudelaufbau (A, A1, C, G) Rote Bete (enthält: Senf- und Senfderivate)		Nudeln Vegane helle Soße Broccoli Röschen	Obst
<u>Dienstag</u> 28.10.2025	Tomaten-Suppentopf (A, A1, C, G, L)	Tomatencremesuppe (A, A1, G, L)	Chili con carne	Erdbeerquark (enthält: Milch und Milchderivate) oder Vanillequark (enthält: Milch und Milchderivate; Farbstoff und natürliche Aromen)
<u>Mittwoch</u> 29.10.2025	Geflügelfleischkäse Bratkartoffeln Wirsinggemüse (G)	Plant based Schnitzel (A, A1, L, M)	Gemüsemix „naturell“ (N)	Obst
<u>Donnerstag</u> 30.10.2025	Mini Grillfisch „mediterrane Art“ (D,G) Vollkornreis Remouladensoße (A, A1, C, G, M) Gurkensalat (enthält: Milch und Milchderivate; Mit Konservierungsstoff oder konserviert)	Plant Fischfrikadellen (A, A1, M)	Vegane helle Soße	Obst
<u>Freitag</u> 31.10.2025	Kartoffelrösti Kräuterquark (enthält: Milch und Milchderivate) Cornichons (enthält: Senf- und Senfderivate)			Obst

Die Liste der Allergene und Zusatzstoffe finden Sie unter:

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