

Speiseplan OGTS KW 50

	Essen	Vegetarische Alternative	Allergieessen	Nachtisch
<u>Montag</u> 08.12.2025	Kürbissuppe			Erdbeerquark (Milch und Milchderivate) Vanillequark (Milch und Milchderivate)
<u>Dienstag</u> 09.12.2025	Spaghetti (A, A1) Käsesoße (G) Tomatensoße (L, M, N) Cornichons (Senf- und Senfderivate)		Glutenfreie Nudeln	Obst
<u>Mittwoch</u> 10.12.2025	Zarter Rinderschmorbraten (A, A1, L) Salzkartoffeln Karotten-Erbsegemüse	Plant Geschnetzeltes (L)	Plant Geschnetzeltes (L) (Glutenfrei)	Obst
<u>Donnerstag</u> 11.12.2025	Alaska Seelachsfilet (A, A1, D) Bechamellkartoffeln (G) Gurkensalat (Milch und Milchderivate; Mit Konservierungsstoff oder konserviert)	Plant based Fischfrikadellen (A, A1, M)	Gegrilltes Alaska Seelachsfilet (D) (Laktose- & Glutenfrei) Bratkartoffeln (Laktosefrei)	Obst
<u>Freitag</u> 12.12.2025	Vollkornreis Champignontopf (A, A1, G, L) Rotebeete (Senf- und Senfderivate)		Vegane helle Soße (Laktose- & Glutenfrei) Romanesco-Röschen (Laktose- & Glutenfrei)	Obst

Die Liste der Allergene und Zusatzstoffe finden Sie unter:

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