

Speiseplan OGTS KW 06

	Essen	Vegetarische Alternative	Allergieessen	Nachtisch
<u>Montag</u> 02.02.2026	Kürbissuppe			Corny Müsli Riegel Nussig (Nüsse und Nussderivate, Kann Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse etc. einschließen, Glutenhaltige Cerealien und ihre Derivate, Gerste und Gerstenerzeugnisse, Hafer und Hafererzeugnisse, Haselnuss und Haselnusserzeugnisse, Weizen und Weizenderivate)
<u>Dienstag</u> 03.02.2026	Geb. Kartoffelspalten Geflügelfleischkäse Eisbergsalat Mais Kräuter-Joghurt-Dressing (Eier und Eierderivate, Glutenhaltige Cerealien und ihre Derivate)	Plant based Schnitzel (A, A1, L, M)		Obst
<u>Mittwoch</u> 04.02.2026	Spaghetti (A, A1) Käsesoße (G) Tomatensoße (L,M,N) Cornichons (Senf und Senfderivate)		Extra Nudeln für Gluten	Obst
<u>Donnerstag</u> 05.02.2026	Schlemmerfilet a la bordelaise (A, A1, D) Berchamelkartoffeln (G) Gurkensalat (Mich und Milchderivate)	Plant based Fischfrikadellen (A, A1, M)	Bratkartoffeln (Laktosefrei) Kräuterfisch (Glutenfrei)	Obst

Die Liste der Allergene und Zusatzstoffe finden Sie unter:

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