

Speiseplan OGTS KW 9

	Essen	Vegetarische Alternative	Allergieessen	Nachtisch
<u>Montag</u> 23.02.2026	Pürierte Gemüsesuppe (G,L)		Pürierte Gemüsesuppe Bio für Laktose	Schokopudding (Milch und Milchderivate, Glutenhaltige Cerealien und ihre Derivate)
<u>Dienstag</u> 24.02.2026	Penne al Pomodoro (A, A1, G, L, M, N) Cornichons (Senf und Senfderivate)		Tomatensoße (für GI, Lak) Bio Rigatoni (für GI, Lak)	Obst
<u>Mittwoch</u> 25.02.2026	Bio Geflügelbratwurst Bio Stampfkartoffeln Krautsalat	Veggie Balls (C, G)	Bratkartoffeln für Laktose	Obst
<u>Donnerstag</u> 26.02.2026	Schlemmerfilet a la bordelaise (A, A1, D) Vollkornreis Gurkensalat (Milch und Milchderivate)	Plant based Fischfrikadellen (A, A1, M) Vegane helle Soße	Kräuterfisch für Gluten (D, G)	Obst
<u>Freitag</u> 27.02.2026	Kirschpfannkuchen (A, A1, C, G) Apfelpfannkuchen (A, A1, C, G) Vanillesauce (Milch und Milchderivate)		Kaiserschmarren für Gluten	Obst

Die Liste der Allergene und Zusatzstoffe finden Sie unter:

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