

Speiseplan OGTS KW 12

	Essen	Vegetarische Alternative	Allergieessen	Nachtsch
<u>Montag</u> 16.03.2026	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> 17.03.2026	Bratkartoffeln Bio Geflügel-Currywurst Krautsalat	Veggie Balls (C, G)		Obst
<u>Mittwoch</u> 18.03.2026	Spaghetti (A,A1) Käsesoße (G) Tomatensoße (L, M, N) Rotebeete (Senf und Senfderivate)		Bio Rigatoni (Glutenfrei)	Obst
<u>Donnerstag</u> 19.03.2026	Schlemmerfilet a la bordelaise (A, A1, D) Vollkornreis Gurkensalat (Milch und Milchderivate)	Plant based Fischfrikadellen (A, A1, M)	Kräuterfisch (D, G) (Glutenfrei)	Obst
<u>Freitag</u> 20.03.2026	Kartoffelgemüseauflauf (G) Cornichons (Senf und Senfderivate)		Kartoffelpuffer (A, A1, C) (Laktosefrei)	Obst

Die Liste der Allergene und Zusatzstoffe finden Sie unter:

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