








## Speiseplan OGTS KW 17

	Essen	Vegetarische Alternative	Allergieessen	Nachtisch
<b>Montag</b> 20.04.2026	Hähnchengyros (G) Kartoffel ABC (C)  Krautsalat	Gemüse-Linsen-Curry	Putengeschnetzeltes (L) (Laktose)	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)
<b>Dienstag</b> 21.04.2026	 Kürbissuppe			Obst
<b>Mittwoch</b> 22.04.2026	 Penne (A, A1) Tomatensoße (L) Käsesoße (G) Cornichons (Senf und Senfderivate)		Bio Rigatoni (Glutenfrei)	Obst
<b>Donnerstag</b> 23.04.2026	 Panierte Fischfiguren (A, A1, D) Dauphine Kartoffelbällchen (C,G) Gurkensalat (Milch und Milchderivate)	Plant based Fischfrikadellen (A, A1, M)	Gebackene Kartoffelspalten (Laktosefrei) Wildlachsfilet (D) (Glutenfrei)	Obst
<b>Freitag</b> 24.04.2026	Kaiserschmarrn (A, A1, C, G) Vanillesauce (Milch und Milchderivate) Apfelmus		Extra Kaiserschmarrn (Glutenfrei)	 Obst

Die Liste der Allergene und Zusatzstoffe finden Sie unter:

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