






## Speiseplan OGTS KW 24

	Essen	Vegetarische Alternative	Allergieessen	Nachtisch
<b>Montag</b> 08.06.2026	 <p>Spaghetti (A, A1) Käsesoße (G) Tomatensoße (L) Cornichons (Senf &amp; Senfderivate)</p>		Bio Rigatoni (Glutenfrei)	Obst
<b>Dienstag</b> 09.06.2026	 <p>Hähnchenschnitzel „Cordon bleu Art“ (A, A1, G) Kartoffelpüree (G) Rote Beete (Senf &amp; Senfderivate)</p>	Gemüseschnitzel (A, A1, A3)	Salzkartoffeln (Laktosefrei) Putengeschnetzeltes (L) (Laktose- und Glutenfrei)	Obst
<b>Mittwoch</b> 10.06.2026	 <p>Pürierte Gemüsesuppe</p>			Schokopudding (Milch und Milchderivate, Glutenhaltige Cerealien und ihre Derivate)
<b>Donnerstag</b> 11.06.2026	 <p>Hokifilet (D, G) Vollkornreis Gurkensalat (Milch &amp; Milchderivate)</p>	Plant based Fischfrikadellen	Fischnuggets (A, A1, D) (Laktosefrei)	Obst
<b>Freitag</b> 12.06.2026	<p>Nougat-Pfannekuchen ((A, A1, C, G, H2) Hausgemachte Kirschkpfannekuchen (A, A1, C, G) Hausgemachte Apfelpfannekuchen (A, A1, C, G)</p>		Veg. Erbseneintopf	 <p>Obst</p>

Die Liste der Allergene und Zusatzstoffe finden Sie unter:

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