








## Speiseplan OGTS KW 25

	Essen	Vegetarische Alternative	Allergieessen	Nachtisch
<b>Montag</b> 15.06.2026	Teigtaschen Teddy (A, A1, C, G) Rote Beete (Senf und Senfderivate)		Bio Rigatoni (Gluten & Laktosefrei) Tomatensoße (L) (Gluten- & Laktosefrei)	 Obst
<b>Dienstag</b> 16.16.2026	Hähnchengyros (G)  Vollkornreis Krautsalat	Reisgemüsepfanne (L)	Putengeschnetzeltes (Laktosefrei)	Obst
<b>Mittwoch</b> 17.06.2026	 Erbseneintopf (L)			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>Donnerstag</b> 18.06.2026	Schlemmerfilet a la Bordelaise (A, A1, D)  Vollkornreis perl couscous (A, A1) Gurkensalat (Milch und Milchderivate)	Plant based Fischfrikadellen (A, A1, M)	Vollkornreis (Glutenfrei) Extra Fisch (Glutenfrei)	Obst
<b>Freitag</b> 19.06.2026	Kartoffeltaschen (G) Kräuterquark (Milch und Milchderivate) Cornichons (Senf und Senfderivate)		Kartoffelpuffer (Laktosefrei)	 Obst

Die Liste der Allergene und Zusatzstoffe finden Sie unter:

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