

Speiseplan OGTS KW 37

	Essen	Vegetarische Alternative	Allergieessen	Nachtisch
Montag 07.09.2026	Chili sin Carne Bio Langkornreis  Mais Eisbergsalat Kräuter-Joghurt-Dressing (Eier und Eierderivate, Milch und Milchderivate)			Obst
Dienstag 08.09.2026	Kartoffelklöße Rotkohl Putenbrustmedaillons (A, A1, G)	Plant based Geschnetzeltes (L, M)	Putengeschnetzeltes (L) (Laktosefrei)	Obst
Mittwoch 10.09.2026	 Rote Linsensuppe		Pürierte Gemüsesuppe (Glutenfrei)	Erdbeerquark (Milch und Milchderivate)
Donnerstag 11.09.2026	Alaska Seelachsfilet Broccoli (A, A1, D, G)  Salzkartoffeln Gurkensalat (Milch und Milchderivate)	Plant based Fischfrikadellen (A, A1, M)	Extra Fisch (Laktose- & Glutenfrei)	Obst
Freitag 12.09.2026	Spinat Lasagne (A, A1, G) Gurke		Bio Rigatoni (Laktose- & Glutenfrei) Vegane helle Soße (Laktose- & Glutenfrei) Mais (Laktose- & Glutenfrei)	 Obst

Die Liste der Allergene und Zusatzstoffe finden Sie unter:

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