

 Speiseplan OGTS KW 39

	Essen	Vegetarische Alternative	Allergieessen	Nachtsch
<u>Montag</u> 21.09.2026	Salzkartoffeln Rührei (C) Rahmspinat (G, L)			 Obst
<u>Dienstag</u> 22.09.2026	Djuvec-Reis Putencevapcici Krautsalat Tzatziki (Eier und Eiderivate, Milch und Milchderivate, Senf- und Senfderivate)	Mungobohnen Bites (A)		Obst
<u>Mittwoch</u> 23.09.2026	 Erbseneintopf (L)			 Erdbeerquark (Milch und Milchderivate) Vanillequark (Milch und Milchderivate)
<u>Donnerstag</u> 24.09.2026	Alaska Seelachsfilet (A, A1, D, G, M)  ABC Kartoffeln (C) Grüne Bohnen	Plant based Fischfrikadelle (A, A1, M)	Extra Fisch (Laktose- und Glutenfrei)	Obst
<u>Freitag</u> 25.09.2026	Bio Tortelloni (A, A1, C, G) Rote Bete (Senf- und Senfderivate)		Bio Rigatoni (Laktose- & Glutenfrei) Vegane helle Soße (Laktose- & Glutenfrei) Bio Mischgemüse	Obst

Die Liste der Allergene und Zusatzstoffe finden Sie unter:

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