











Laucherttalschule Gammertingen



vom 13.05.-17.05.2024

(KW 20) (Änderungen vorbehalten)

Tag	Menü 1	Menü 2
Montag 13.05.2024	Schaschlikgulasch a, g, i  mit Langkornreis g Blattsalat Früchtejoghurt g	Gemüse- Bio tagliatelle a, i  mit Kräuterfrischkäsesauce a, g, i Blattsalat Früchtejoghurt g
Dienstag 14.05.2024	Italienisches Nudelgericht (Bio-Orecciette) mit Blattspinat, Tomate  und geriebenem Hartkäse a, c, g, Blattsalat Banane	Köttbullar a, c, f, g, i, j  mit Preiselbeersahnesauce a, g  und Dampfkartoffeln, Blattsalat Banane
Mittwoch 15.05.2024	Hähnchenbrustfilet a, g  in Currysauce, Curryreis und Erbsengemüse Schokoladenpudding g	Hausgemachte Karottenküchle a, c, g  mit Kräutersauerrahmdip 1, c, g und Röstisticks 3, Blattsalat Schokoladenpudding g
Donnerstag 16.05.2024	Spaghetti a, c „Bolognese“ a, i  mit geriebenem Hartkäse g  Blattsalat Himbeerquarkcreme 1, g	Kartoffel-Frühlingsgemüsegratin a, c, g, i  Blattsalat Himbeerquarkcreme 1, g
Freitag 17.05.2024		

Zusatzstoffe

1=Farbstoff; 2=Konservierungsstoffe; 3=Antioxidationsmittel;
4=Geschmacksverstärker; 5=geschwefelt; 6=geschwärzt; 7=gewachst;
8=Phosphat; 9=Süßungsmittel; 10=Phenylalaninquelle; 11=koffeinhaltig;
12=mit Taurin

Fleischarten: Rind=R; Schwein=S; Geflügel=G

Allergene

a =Gluten (Weizen); b=Krebstiere; c=Ei; d=Fisch;
e=Erdnüsse; f=Soja; g= Milch; h=Schalenfrüchte;
i=Sellerie; j=Senf; k=Sesam; l=Schwefeldioxid/Sulfit;
m=Lupine;; n=Weichtiere