










Laucherttalschule Gammertingen



vom 09.03.-13.03.2026

(KW 11)

(Änderungen vorbehalten)

Tag	Menü 1	Menü 2
Montag 09.03.2026	Frikadellen a, c mit Bratensauce a, i Salzkartoffeln und Karotten-Erbsengemüse Froopjoghurt g 	Spaghetti a, c „Napoli“ a, i mit geriebenem Hartkäse g  Mischsalat Froopjoghurt g
Dienstag 10.03.2026	Schweinelachssteak mit Rahmsauce a, g, i und Würfelkartoffeln a Mischsalat, Apfel 7 	Käsknöpfe a, c, g, i mit Röstzwiebeln a  Mischsalat Apfel 7
Mittwoch 11.03.2026	Chili con Carne a, i mit Brötchen a  Mischsalat Vanillecreme g 	Gemüsestrudel a, c, g, i mit Kräuterfrischkäsesauce a, g, i und Bio-Reis, Mischsalat Vanillecreme g 
Donnerstag 12.03.2026	Fischstäbchen a mit Remouladensauce 1, c, g  und „Mariaberger“ Kartoffelsalat a, i, j Heidelbeerjoghurt g	Hausgemachter Zucchini-auflauf a, c, g, i  Mischsalat Heidelbeerjoghurt g
Freitag 13.03.2026		

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