

Laucherttalschule Gammertingen



vom 23.03.-26.03.2026

(KW 13)

(Änderungen vorbehalten)

Tag	Menü 1	Menü 2
Montag 23.03.2026	Ungarisches Gulasch a, i mit Kartoffelknödeln 3,5 Blattsalat Apfel 7	Ravioli a, c, g mit Kräutersauce a, g, i Blattsalat Apfel 7
Dienstag 24.03.2026	Hähnchencordonbleu a, g mit Geflügelsauce a, g, i und Spirelli a, c Blattsalat, Vanillepudding g	Quinoa-Erbсен-Frikadellen (vegan) mit Kartoffelbrei 3,8,a, f, g, i, j und Tomatensauce a, i Blattsalat, Vanillepudding g
Mittwoch 25.03.2026	Chicken Nuggets a mit Pommes Frites und Cocktaildip a, c,, j Blattsalat Beerenjoghurt g	Gefüllte Parikaschote mit Couscous a,g Paprikasauce a, i und Reis Blattsalat Beerenjoghurt g
Donnerstag 26.03.2026	Haschee a, i mit Hörnle a, c und Mischgemüse Rote Grütze	Semmelknödel a, c, g mit Pilzsauce a, g, i Blattsalat Rote Grütze
Freitag 27.03.2026		

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