

Laucherttalschule Gammertingen



vom 04.05.-08.05.2026

(KW 19)

(Änderungen vorbehalten)

Tag	Menü 1	Menü 2
Montag 04.05.2026	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 05.05.2026	Fleischkäse mit Bratensauce und Würfelkartoffeln a Mischsalat, Apfel 7	Käsknöpfe a, c, g, i mit Röstzwiebeln a Mischsalat Apfel 7
Mittwoch 06.05.2026	Chili con Carne a, i mit Brötchen a Mischsalat Vanillecreme g	Gemüsestrudel a, c, g, i mit Kräutersauce a, g, i und Reis, Mischsalat Vanillecreme g
Donnerstag 07.05.2026	Fischstäbchen a mit Remouladensauce 1, c, g und Pommes frites Mischsalat Heidelbeerjoghurt g	Hausgemachter Zucchiniauflauf a, c, g, i Mischsalat Heidelbeerjoghurt g
Freitag 08.05.2026		

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