

Laucherttalschule Gammertingen



vom 02.02.-06.02.2026

(KW 06)

(Änderungen vorbehalten)

Tag	Menü 1	Menü 2
Montag 02.02.2026	Kassler 3,8 mit Bratensauce a, i Salzkartoffeln und Sauerkraut Sahnejoghurt g	Spinatmaultaschenauflauf a, c, g Mischsalat Duo Sahnejoghurt g
Dienstag 03.02.2026	Königsberger Klopse a, c, g mit Kapernsauce a, g, i und Langkornreis, Blattsalat Müsli a, c, g	Kässpätzle a, c, g mit Röstzwiebeln a Blattsalat Müsli a, c, g
Mittwoch 04.02.2026	Paniertes Rotbarschfilet a, d mit „Mariaberger“ Kartoffelsalat a, i, j und Remoulade l, g Waldbeerenjoghurt g	Semmelknödel a, c, g mit Pilzkräutersauce a, g, i Mischsalat Duo Waldbeerenjoghurt g
Donnerstag 05.02.2026	Oberländer 4,8, j mit „Mariaberger“ Currysauce a, i und Pommes Frites Mischsalat Duo Haselnusscreme g, h	Kartoffel – Gemüseplätzchen a, c, g mit Tomatensauce a, i und Reis, Mischsalat Duo Haselnusscreme g, h
Freitag 06.02.2026		

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