

Laucherttalschule Gammertingen



vom 09.02.-13.02.2026

(KW 07) (Änderungen vorbehalten)

Tag	Menü 1	Menü 2
Montag 09.02.2026	Schaschlikgulasch a, g, i mit Salzkartoffeln Mischnsalat Früchtejoghurt g	Gemüselasagne a, c, g, i Mischnsalat Früchtejoghurt g
Dienstag 10.02.2026	Köttbullar a, c mit Preiselbeersahnesauce a, g, i und Kartoffelpüree 3,8, a, f, g, i, j Mischnsalat Banane	Bunte Tortellini a, c, g mit Pilzkräutersauce a, g, i Mischnsalat Banane
Mittwoch 11.02.2026	Thai Hühnercurry a, h, c, i, k mit Reis Blattsalat Zitronenquarkcreme g	Gebratene Schupfnudeln a, c mit Rahmwirsing a, g, i Blattsalat Zitronenquarkcreme g
Donnerstag 12.02.2026	Spaghetti a, c „Bolognese“ a, i mit Reibekäse g Mischnsalat Muffin a, c, g	Gemüseschnitzel a mit Kräuterdip 1,c, g und Röstiticks 3 Mischnsalat Muffin a, c, g
Freitag 13.02.2026		

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