











# 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 Mischsalat  Früchtejoghurt g	Gemüselasagne a, c, g, i   Mischsalat  Früchtejoghurt g
Dienstag 10.02.2026	Köttbullar a, c  mit Preiselbeersahnesauce a, g, i  und Kartoffelpüree 3,8, a, f, g, i, j Mischsalat  Banane	Bunte Tortellini a, c, g  mit Pilzkräutersauce a, g, i  Mischsalat  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   Mischsalat Muffin a, c, g	Gemüseschnitzel a  mit Kräuter dip 1, c, g und Röstisticks 3 Mischsalat 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