

Laucherttalschule

Gammertingen



vom 23.02.- 27.02.2026

(Änderungen vorbehalten)

(KW 09)

Tag	Menü 1	Menü 2
Montag 23.02.2026	Emmentaler Gulasch a, g, i mit Drelinudeln a, c Mischsalat Clementine	Kartoffeltaschen g mit Karottensauce a, g, i und Reis Mischsalat Clementine
Dienstag 24.02.2026	Gebratene Maultaschen mit Ei a, c, g, i und Bratensauce a, i Blattsalat Beerengrütze	Spinatgnocchis a, c mit Kürbis-Ingwersauce a, g, i Blattsalat Beerengrütze
Mittwoch 25.02.2026	Putengeschnetzeltes „süß-sauer“ a, g, i mit Curryreis Blattsalat Stracciatellacreme g	Gemüselaibchen a, c, g mit Kräutersauerrahmdip 1, c, g und Röstiticks 3 Blattsalat Stracciatellacreme g
Donnerstag 26.02.2026	Schweinshäxle mit Bratensauce a, i Kartoffelpüree 3,8, a, f, g, i, j und Erbsen-Karottengemüse Schokodonut a, c, g	Gemüsefalaffel a mit Tomatensauce a, i und Reis Mischsalat Schokodonut a, c, g
Freitag 27.02.2026		

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