









Laucherttalschule Gammertingen



vom 17.03.-21.03.2025

(KW 12) Änderungen vorbehalten

Tag	Menü 1	Menü 2
Montag 17.03.2025	Spaghetti a, c mit Tomatensauce a, g, i  Blattsalat Sahnejoghurt g	Mini-Frikadellen a, c mit Bratensauce a, i,  Salzkartoffeln und Karotten-Erbsengemüse Sahnejoghurt g
Dienstag 18.03.2025	Schweinelachssteak mit Rahmsauce a, g  und Kroketten g Blattsalat Apfel 7	Gemüsestrudel a, c, g mit Kräutersauerrahmdip l, a, g  und Langkornreis Blattsalat Apfel 7
Mittwoch 19.03.2025	Käsknöpfe a, c, g mit Röstzwiebeln a  Blattsalat Vanillecreme mit Krokant 1, g	Gaisburger Marsch a, c, i  (mit Spätzle und Kartoffeln) Vanillecreme mit Krokant 1, g
Donnerstag 20.03.2025	Chilli con Carne a, i mit Brötchen a  Karottensalat Heidelbeerjoghurt g	Hausgemachte Zucchiniküchle a, c, g mit Kräuterfrischkäsesauce a, g  und Röstisticks 3, Karottensalat Heidelbeerjoghurt g
Freitag 21.03.2025		

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