

# Laucherttalschule Gammertingen



vom 29.06.-03.07.2026

(KW 27)

(Änderungen vorbehalten)

Tag	Menü 1	Menü 2
Montag 29.06.2026	Frikadellen a, c mit Bratensauce a, i Salzkartoffeln und Karotten-Erbsengemüse Froopjoghurt g	Spaghetti a, c „Napoli“ a, i mit geriebenem Hartkäse g Mischsalat Froopjoghurt g
Dienstag 30.06.2026	Fleischkäse mit Bratensauce und Würfelkartoffeln a Mischsalat, Apfel 7	Käsknöpfe a, c, g, i mit Röstzwiebeln a Mischsalat Apfel 7
Mittwoch 01.07.2026	Chili con Carne a, i mit Brötchen a Mischsalat Vanillecreme g	Gemüsestrudel a, c, g, i mit Kräutersauce a, g, i und Reis, Mischsalat Vanillecreme g
Donnerstag 02.07.2026	Fischstäbchen a mit Remouladensauce 1, c, g und Pommes frites Mischsalat Heidelbeerjoghurt g	Hausgemachter Zucchiniauflauf a, c, g, i Mischsalat Heidelbeerjoghurt g
Freitag 03.07.2026		

### 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