










Laucherttalschule Gammertingen



vom **06.07.-10.07.2026**

(KW 28)

(Änderungen vorbehalten)

Tag	Menü 1	Menü 2
Montag 06.07.2026	Hackfleischtopf a, i mit Reis  Blattsalat  Kirschjoghurt g	Gnocchis a, c mit Pestosauce a, g, i  Blattsalat Kirschjoghurt g
Dienstag 07.07.2026	Bratwurst j mit Bratensauce a, i Kartoffelpüree 3,8,a, f, g, l, j und Bayrisch Kraut  Banane	Nudelauflauf a, c, g, i  Blattsalat Banane
Mittwoch 08.07.2026	Paniertes Hähnchenschnitzel a mit Bratensauce a, i und Spätzle a, c  Blattsalat Zitronencreme g	Kräuterpfannenkuchen a, c, g mit Pilzsauce a, g, i  Blattsalat Zitronencreme g
Donnerstag 09.07.2026	Maultaschen a, c, i mit Zwiebelsauce a, i und „Mariaberger“ Kartoffelsalat a, i, j  Pfirsich-Maracujajoghurt g	Krautschupfnudeln a, c, f  Blattsalat Pfirsich-Maracujajoghurt g
Freitag 10.07.2026		

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