









Laucherttalschule Gammertingen



vom 20.07.-24.07.2026

(KW 30)

(Änderungen vorbehalten)

| Tag | Menü 1 | Menü 2 |
|--------------------------|--|---|
| Montag 20.07.2026 | Kassler 3,8 mit Bratensauce a, i Salzkartoffeln und Karottengemüse Sahnejoghurt g  | Spinatmaultaschenauflauf a, c, g Blattsalat Sahnejoghurt g  |
| Dienstag 21.07.2026 | Lasagne „Bolognese“ a, c, g, i Blattsalat Apfel 7  | Kartoffel – Gemüseplätzchen a, c, g mit Spinatsauce a, g, i und Reis, Blattsalat Apfel 7  |
| Mittwoch 22.07.2026 | Paniertes Rotbarschfilet a, d mit „Mariaberger“ Kartoffelsalat a, i, j und Remoulade 1, g  Müsli a, c, g | Käsknöpfe a, c, g mit Röstzwiebeln a  Blattsalat Müsli a, c, g |
| Donnerstag 23.07.2026 | Oberländer 4,8, j mit „Mariaberger“ Currysauce a, i  und Pommes Frites Blattsalat Haselnusscreme g, h | Spaghetti a, c mit Tomatensauce a, i Reibekäse g  Blattsalat Haselnusscreme g, h |
| Freitag 24.07.2026 | | |

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