Laucherttalschule

vom 23.11.-27.11.2026 (KW 48) Änderungen vorbehalten

Tag	Menü 1	Menü 2
Montag 23.11.2026	Rote Wurst 2,3,4,8 mit „Mariaberger Currysauce“ a, i und Pommes frites Mischsalat Buttermilchdessert g	Tagliatelle a, c mit Tomatensauce a, i Mischsalat Buttermilchdessert g
Dienstag 24.11.2026	Geflügelfrikadelle a, c, g mit Paprikasauce a, g, i und Langkornreis Blattsalat Mini Berliner a, c, g	Gnocchis a, c mit Käsesauce a, g, i Blattsalat Mini Berliner a, c, g
Mittwoch 25.11.2026	Seelachsfilet “Müllerin” d mit Kräutersahnesauce a, g, I , Salzkartoffeln und Broccoligemüse Ananasquarkcreme g	Blumenkohlkäsemedaillon a, c, g mit Schnittlauchquark a, g, i und Tomatenreis Blattsalat Ananasquarkcreme g
Donnerstag 26.11.2026	Schweinebraten mit Bratensauce a, i Semmelknödeln a, c, g und Blaukraut Kirschjoghurt g	Alblinsenküchle a, c, g mit Curry-Mangodip 1, g und Wedgeskartoffeln Blattsalat Kirschjoghurt g
Freitag 27.11.2026		

Zusatzstoffe
1=mit Farbstoff; 2=mit Konservierungsstoff;
3=mit Antioxidationsmittel, 4=mit Geschmacksverstärker;
5=geschwärzt(E579oderE585); 6=gewachst; 7=mit Phosphat;
8=mit Süßungsmittel; 9=Phenylalaninquelle;
Fleischarten: Rind=R; Schwein=S; Geflügel=G

Allergene
a =Gluten (Weizen) ; b=Krebstiere; c=Ei; d=Fisch;
e=Erdnüsse; f=Soja; g= Milch;
h=Mandeln-Haselnüsse; i=Sellerie; j=Senf; k=Sesam;
l=Schwefeldioxid/Sulfit; m=Lupine; n=Weichtiere