









Laucherttalschule Gammertingen



vom 12.01.-16.01.2026

(KW 03)

(Änderungen vorbehalten)

Tag	Menü 1	Menü 2
Montag 12.01.2026	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 13.01.2026	Schweinelachssteak mit Rahmsauce a, g, i und Kroketten g Mischsalat, Apfel 7 	Käsknöpfe a, c, g, i mit Röstzwiebeln a Mischsalat Apfel 7 
Mittwoch 14.01.2026	Gaisburger Marsch a, c, i (mit Spätzle und Kartoffeln) Vanillecreme g 	Gemüsestrudel a, c, g, i mit Kräuterfrischkäsesauce a, g, i und Bio-Reis, Mischsalat Vanillecreme g 
Donnerstag 15.01.2026	Chili con Carne a, i mit Brötchen a Mischsalat Heidelbeerjoghurt g 	Hausgemachte Zucchini-Küchle a, c, g mit Sauerrahmdip a, g, i und Röstisticks 3 Mischsalat Heidelbeerjoghurt g 
Freitag 16.01.2026		

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