

Speiseplan Laucherttalschule Gammertingen

(Änderungen vorbehalten)

























KW (43)

21.10.2024

bis

25.10.2024

| Tag | Montag 21.10.2024 | Dienstag 22.10.2024 | Mittwoch 23.10.2024 | Donnerstag 24.10.2024 | Freitag 25.10.2024 |
|-----------------------|--|---|--|---|-----------------------|
| Mittagessen Menü 1 | Hühnerfrikassee a,g  mit Langkornreis Blattsalat  | Kässpätzle a,c,g,i mit Röstzwiebeln a  Blattsalat  | „Carbonara“ (mit Schinken und Erbsen) 2,3,4,8, a,g,i  Spaghetti a,c Blattsalat  | Oberländer 4,8,j  mit „Mariaberger“ Currysauce a,i und Pommes Frites Blattsalat  | |
| Mittagessen Menü 2 | Blumenkohlkäse - Medaillon a,c,g mit Sauerrahmdip 1,c,g und Würfelkartoffeln a Blattsalat   | Schweinesteak „Winzer“ in Rahmsauce a,g,i  Kroketten Kaisergemüse  | Hirsekäseschnitte a,g mit Karottensauce a,g,i  und Langkornreis Blattsalat  | Kürbis-Kokoscreme- Suppe a,i Kaiserschmarrn 5,a,c,g,h mit Apfelmus   | |
| Nachtisch M1 | Buttermilchdessert g  | Müsli a,c,g  | Mini Berliner a,c,g  | Banane | |
| Nachtisch M2 | Buttermilchdessert g  | Müsli a,c,g  | Mini Berliner a,c,g  | | |

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

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

Legende

 =Vegetarisch,  =Milchprodukte,  =Geflügel,
 =Rindfleisch,  =Schweinefleisch,  =Fisch,  =Stückobst