# Laucherttalschule Gammertingen

**vom 09.11.-13.11.2026 (KW 46)** **(Änderungen vorbehalten)**

| Tag | Menü 1 | Menü 2 |
|---|---|---|
| Montag<br>09.11.2026 | Kassler 3,8<br>mit Bratensauce a, i<br>Salzkartoffeln<br>und Karottengemüse<br>Sahnejoghurt g | Spinatmaultaschenauflauf a, c, g<br><br>Blattsalat<br>Sahnejoghurt g |
| Dienstag<br>10.11.2026 | Lasagne „Bolognese“ a, c, g, i<br><br>Blattsalat<br>Apfel 7 | Kartoffel – Gemüseplätzchen a, c, g<br>mit Spinatsauce a, g, i<br>und Reis , Blattsalat<br><br>Apfel 7 |
| Mittwoch<br>11.11.2026 | Paniertes Rotbarschfilet a, d<br>mit “Mariaberger“ Kartoffelsalat a, i, j<br>und Remoulade 1, g<br><br>Müsli a, c, g | Käsknöpfle a, c, g<br>mit Röstzwiebeln a<br><br>Blattsalat<br>Müsli a, c, g |
| Donnerstag<br>12.11.2026 | Oberländer 4,8, j<br>mit „Mariaberger“ Currysauce a, i<br>und Pommes Frites<br>Blattsalat<br>Haselnusscreme g, h | Spaghetti a, c<br>mit Tomatensauce a, i<br>Reibekäse g<br>Blattsalat<br>Haselnusscreme g, h |
| Freitag<br>13.11.2026 | | |

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