

# Speiseplan Laucherttalschule Gammertingen

(Änderungen vorbehalten)
























KW (46)

11.11.2024

bis

15.11.2024

Tag	Montag 11.11.2024	Dienstag 12.11.2024	Mittwoch 13.11.2024	Donnerstag 14.11.2024	Freitag 15.11.2024
Mittagessen Menü 1	Emmentaler Gulasch a,g,i  Spiralen a,c Blattsalat 	Gebratene Fleischküchle a,c  mit Bratensauce a,i und Hörnle a,c Blattsalat 	Hähnchen- geschnetztes „süß- sauer“ a,g,i  mit Curryreis Blattsalat 	Überbackene Gemüseaultaschen in Tomatensauce a,c,f,g,i  Blattsalat 	
Mittagessen Menü 2	Krautschupfnudeln a,c,f mit Rahmsauce a,g,i  Blattsalat 	Kürbiscremesuppe a,g,i Germknödel (mit Kirschfüllung) a,c,g  mit Vanillesauce 1,g 	Gnocchi a,c mit Kräutersahnesauce a,g,i  Blattsalat 	Kassler mit Bratensauce a  Salzkartoffeln und Rahmwirsing g 	
Nachtisch M1	Froopjoghurt g 	Birne 	Rote Grütze	Stracciatellacreme 1,g 	
Nachtisch M2	Froopjoghurt g 		Rote Grütze	Stracciatellacreme 1,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