

Laucherttalschule Gammertingen



vom 24.11.-28.11.2025

(KW 48)

(Änderungen vorbehalten)

Tag	Menü 1	Menü 2
Montag 24.11.2025	Hackfleischintopf a, i  mit Reis  Allgäuer Mischsalat Kirschjoghurt g	Gnocchis a, c mit Pestosauce a, g, i  Allgäuer Mischsalat Kirschjoghurt g
Dienstag 25.11.2025	Bratwurstschnecke j mit Bratensauce a, i  Kartoffelpüree 3,8,a, f, g, l, j und Bayrisch Kraut Clementine	Tomatennudeln a, c, g Blattsalat  Clementine
Mittwoch 26.11.2025	Paniertes Schweineschnitzel a mit Bratensauce a, i  und Pommes frites Blattsalat Zitronenkuchen a, g	Kräuterpfannenkuchen a, c, g mit Pilzsauce a, g, i  Blattsalat Zitronenkuchen a, g
Donnerstag 27.11.2025	Maultaschen a, c, g, i mit Zwiebelsauce a, i  „Mariaberger“ Kartoffelsalat a, i, j Pfirsich-Maracujajoghurt g	Krautschupfnudeln a, c, f Blattsalat  Pfirsich-Maracujajoghurt g
Freitag 28.11.2025		

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