

Allergen-Speiseplan



BIOLOGISCH Online-Bestellung

Besteller: Theodor-Gerhardt-Schule

Bestellt am: 19.10.2021, 20:25

Einrichtung:

Theodor-Gerhardt-Schule "Theodor-Gerhardt-Schule"
Ludwig-Jahn-Straße 50, 72250 Freudenstadt

Zeitraum:

Mo, 1. Nov 2021 - Di, 30. Nov 2021

Ergänzende Bestellung:

Bitte bei Soßengerichten etwas mehr Soße ,
bei Salat als Beilagen etwas mehr Salat

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

a	Glutenhaltiges Getreide	g	enthält Milch und Milch- erzeugnisse	i	enthält Sellerie
a1	enthält Weizen	h	enthält Mandel	j	enthält Senf
a2	enthält Roggen	h1	enthält Haselnuss	k	enthält Sesam
a3	enthält Gerste	h2	enthält Walnuss	l	enthält Schwefeldioxid
a4	enthält Hafer	h3	enthält Kaschunuss	m	enthält Lupine
a5	enthält Dinkel	h4	enthält Pekannuss	n	enthält Weichtiere
a6	enthält Kamut	h5	enthält Paranuss		
b	enthält Krebstiere	h6	enthält Pistazie		
c	enthält Eier	h7	enthält Macadamianuss		
d	enthält Fisch				
e	enthält Erdnuss				
f	enthält Soja				

Besonderer Spuren-Hinweis: Kreuzkontaminationen bei einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen bei einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden.



Zertifiziert durch DE-ÖKO-006

MaierSchwaben GmbH

Panoramaweg 15
72296 Schopfloch

Tel.: 07443 96806-87
Fax: 07443 96806-73

info@maierschwaben.de
www.maierschwaben.de

Allergen-Speiseplan



Online-Bestellung

Besteller: Theodor-Gerhardt-Schule

Bestellt am: 19.10.2021, 20:25 Uhr

Montag, 01.11.

Dienstag, 02.11.

- Geflügelgyros mit Tzaziki und Djuvecris (Erbsen, Karotten, Paprika), dazu Krautsalat in Essig-Öl-Dressing g
- PASTA - Bunter Vollkorn-Nudelaufbau mit Tomatensauce und Gemüse (Karotten, Paprika, Sellerie) (100% Bio) a, a1, g, i
- Obst der Saison
- Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit: Hähnchengeschnetzeltes mit grünen Bohnen, dazu Bio-Reis g
- Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz, (Milcheiweißallergie) und Glutenunverträglichkeit: Glutenfreie Pasta mit Erbsen und Paprika in Tomatensauce, (dazu Parmesan) c, g, i

Mittwoch, 03.11.

- Rindswurst mit Kartoffelpüree und Bio-Möhrenrahmgemüse g, i, j, l
- Bio-Brokkolicremesuppe mit einer Scheibe Roggenmischbrot a, a1, a2, g, i
- Pfirsich-Maracuja-Joghurt g
- Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit: Glutenfreie Spaghetti mit Lachs-Dill-Sahnesauce d, g
- Tomatensalat 0,08 kg EW Verp
- Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit: Kleine Kartoffeln mit Rote-Linsenbolognese l
- Tomatensalat 0,08 kg EW Verp

Donnerstag, 04.11.

- Spanische Paella (Reispfanne mit Mais, Paprika und Erbsen) mit Lachs, dazu Zitronendip c, d, g, j
- Soja-Geschnetzeltes mit Champignons, dazu Semmelknödel und Salat mit Himbeerdressing a, a1, a3, c, f, g, j, l
- Mini-Erdbeerrolle a, a1, c, g
- Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit: Putenschnitzel natur mit dunkler Sauce, dazu Zucchini und Bio-Reis
- Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit: Drei Polentataler mit Champignonrahm g
- Krautsalat 0,08 kg EW Verp

Freitag, 05.11.

- PASTA - Überbackener Nudelaufbau (Bio-Spirelli) mit Putenschinken und Brokkoli in Bechamelsauce, dazu Salat mit Kräuter-Basilikum-Dressing a, a1, g, j, l
- Vegane mediterrane Spinatstange mit Schmand, dazu Linsengemüse a, a1, g, i, l
- Schokopudding mit Vanillesauce g
- Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit: Rindswurst mit Tomaten-Curry-Sauce, dazu kleine Kartoffeln i, l
- Blattsalat Fr 0,07 kg + Dressing Vinaigrette 0,05 ml EW Verp j, l
- Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit: Milchreis mit roter Grütze, dazu Zimt und Zucker g

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

a Glutenhaltiges Getreide	g enthält Milch und Milch- erzeugnisse	i enthält Sellerie
a1 enthält Weizen	h Schalenfrüchte/Nüsse	j enthält Senf
a2 enthält Roggen	h1 enthält Mandel	k enthält Sesam
a3 enthält Gerste	h2 enthält Haselnuss	l enthält Schwefeldioxid
a4 enthält Hafer	h3 enthält Walnuss	m enthält Lupine
a5 enthält Dinkel	h4 enthält Kaschunuss	n enthält Weichtiere
a6 enthält Kamut	h5 enthält Pekannuss	
b enthält Krebstiere	h6 enthält Paranuss	
c enthält Eier	h7 enthält Pistazie	
d enthält Fisch	h8 enthält Macadamianuss	
e enthält Erdnuss		
f enthält Soja		



Zertifiziert durch DE-ÖKO-006

MaierSchwabens GmbH

Panoramaweg 15
72296 Schopfloch

Tel.: 07443 96806-87
Fax: 07443 96806-73

info@maierschwaben.de
www.maierschwaben.de

Besonderer Spurenhinweis: Kreuzkontaminationen bei einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen bei einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden.

Allergen-Speiseplan



Online-Bestellung

Besteller: Theodor-Gerhardt-Schule

Bestellt am: 19.10.2021, 20:25 Uhr

Montag, 08.11.

- Geflügelfrikadelle mit Rahmsauce, dazu Wirsinggemüse und kleine Bio-Kartoffeln a, a1, a3, c, g, j, l
- 66 Herbstliches Ratatouille (mit Kohlrabi, Kürbis und Steckerrüben), dazu Bio-Vollkornreis g
- 66 Obst der Saison
- Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit: Hokifilet natur mit Senfsauce (Soja), dazu Möhrengemüse und Quinoa d, f, i, j, l
- Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit: Kartoffelpüree mit Brokkoli-Blumenkohlrahmgemüse g, l

Dienstag, 09.11.

- 66 PASTA - Spaghetti mit Bolognese (Rind), dazu Reibekäse und dazu Gurkensalat (100% Bio) a, a1, g, i
- Eine Gemüsefrikadelle (Karotte, Sellerie, Porree) mit einem Kräuterdip und Bio-Salzkartoffeln, dazu Salat in Essig-Öl-Dressing a, a1, c, g, i, j, l
- 66 Bananenquark mit Schokospitter f, g
- Menü bei Laktoseintoleranz, (Milcheiweißallergie) und Glutenunverträglichkeit: Geflügelgyros (mit Tzaziki), dazu Bio-Reis g
- Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit: Glutenfreie Pasta mit Ratatouillegemüse i, l
- Blattsalat Di 0,07 kg + Dressing Vinaigrette 0,05 ml EW Verp j, l

Mittwoch, 10.11.

- Pochiertes Hokifilet mit Dillsauce, dazu Bio-Dinkelreis und Knabbergurken a, a5, d, g
- 66 PASTA - Gemüsetortelloni (Spinat, Karotte, Sellerie) dazu Paprikasauce und Salat mit Mangodressing a, a1, a3, c, g, i, j, l
- 66 Bio-Cookie 'Kerniger Hafer' a, a4, a5
- Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit: Glutenfreie Spaghetti mit Carbonarasauce von der Pute g
- Tomatensalat 0,08 kg EW Verp
- Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz, (Milcheiweiß) und Glutenunverträglichkeit: Chili sin Carne mit (Schmand-Dip) und Bio-Reis g, i

Donnerstag, 11.11.

- Ein Hähnchenschenkel mit dunkler Bratensauce, dazu Bio-Salzkartoffeln und Salat mit Joghurtdressing a, a1, a3, c, g, j, l
- 66 Allgäuer Käsespätzle, dazu Karottensalat (100 % Bio) a, a1, c, g, i, j, l
- 66 Kreppel a, a1, c, g
- Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit: Kartoffelsuppe mit Würstchenscheiben (Rind), dazu glutenfreies Brot c, i
- Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit: Glutenfreie Pasta mit Rahmspinat g
- Karotten-Apfel-Salat 0,08 kg EW Verp l

Freitag, 12.11.

- Gemüseintopf (Paprika, Lauch, Karotten, Weiße Bohnen) mit Rindswurst dazu Bio Weizenbaguette a, a1, i, j
- Obst der Saison
- Dessert:
X
- Blumenkohlcremesuppe (100% Bio) a, a1, g, i
- Kaiserschmarrn mit Vanillesauce a, a1, c, g

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

a Glutenhaltiges Getreide	g enthält Milch und Milch- erzeugnisse	i enthält Sellerie
a1 enthält Weizen	h Schalenfrüchte/Nüsse	j enthält Senf
a2 enthält Roggen	h1 enthält Mandel	k enthält Sesam
a3 enthält Gerste	h2 enthält Haselnuss	l enthält Schwefeldioxid
a4 enthält Hafer	h3 enthält Walnuss	m enthält Lupine
a5 enthält Dinkel	h4 enthält Kaschunuss	n enthält Weichtiere
a6 enthält Kamut	h5 enthält Pekannuss	
b enthält Krebstiere	h6 enthält Paranuss	
c enthält Eier	h7 enthält Pistazie	
d enthält Fisch	h8 enthält Macadamianuss	
e enthält Erdnuss		
f enthält Soja		



Zertifiziert durch DE-ÖKO-006

MaierSchwabens GmbH

Panoramaweg 15
72296 Schopfloch

Tel.: 07443 96806-87
Fax: 07443 96806-73

info@maierschwaben.de
www.maierschwaben.de

Besonderer Spurenhinweis: Kreuzkontaminationen bei einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen bei einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden.

Allergen-Speiseplan

Online-Bestellung



Besteller: Theodor-Gerhardt-Schule

Bestellt am: 19.10.2021, 20:25 Uhr

- Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit: Hühnerfrikassee mit Erbsen und Bio-Reis ^g
- Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit: Kleine Kartoffeln mit Baked Beans, dazu Ei ^{c, l}

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

a Glutenhaltiges Getreide	g enthält Milch und Milch- erzeugnisse	i enthält Sellerie
a1 enthält Weizen	h Schalenfrüchte/Nüsse	j enthält Senf
a2 enthält Roggen	h1 enthält Mandel	k enthält Sesam
a3 enthält Gerste	h2 enthält Haselnuss	l enthält Schwefeldioxid
a4 enthält Hafer	h3 enthält Walnuss	m enthält Lupine
a5 enthält Dinkel	h4 enthält Kaschunuss	n enthält Weichtiere
a6 enthält Kamut	h5 enthält Pekannuss	
b enthält Krebstiere	h6 enthält Paranuss	
c enthält Eier	h7 enthält Pistazie	
d enthält Fisch	h8 enthält Macadamanuss	
e enthält Erdnuss		
f enthält Soja		

Besonderer Spuren-Hinweis: Kreuzkontaminationen bei einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen bei einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden.



Zertifiziert durch DE-ÖKO-006

MaierSchwaben GmbH

Panoramaweg 15
72296 Schopfloch

Tel.: 07443 96806-87
Fax: 07443 96806-73

info@maierschwaben.de
www.maierschwaben.de

Allergen-Speiseplan

Online-Bestellung



Besteller: Theodor-Gerhardt-Schule

Bestellt am: 19.10.2021, 20:25 Uhr

Montag, 15.11.

- 66 Hühnerfrikassee mit Erbsen, dazu Vollkornreis (100% Bio) g, i
 - Schupfnudelpfanne mit Wirsing und Möhren a, a1, c, g, i
- 66 Obst der Saison
 - Menü bei Laktoseintoleranz, (Milcheiweißallergie) und Glutenunverträglichkeit: Hähnchen-Paella mit Reis und Gemüse, (dazu Schmand-Dip) g
 - Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit: Drei Polentataler auf Gemüsegulasch g, i

Dienstag, 16.11.

- Würstchengulasch (Rind) in Tomatensauce mit Bio-Vollkornspirelli, dazu Gurkensalat in Essig-Öl-Dressing a, a1, i, j, l
- 66 Gemüsecurry (Karotten, Sellerie, Brokkoli) mit Linsen, dazu Basmatireis (100% Bio) g, i
- 66 Buttermilchdessert mit Orange und Limette g
 - Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit: Gulasch (Rind) mit glutenfreier Pasta
 - Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit: Blumenkohl-Süßkartoffel-Curry, dazu Bio-Basmatireis i
 - Blattsalat Di 0,07 kg + Dressing Vinaigrette 0,05 ml EW Verp j, l

Mittwoch, 17.11.

- 66 Gebackenes Lachsfilet mit Bio-Rahmspinat, dazu kleine Bio-Kartoffeln a, a1, d, g
 - PASTA – Überbackener Vegetarischer Maultaschenauflauf mit Tomatensauce, dazu Knabber-Gurke a, a1, c, g, i
- 66 Apfel-Streuselkuchen a, a1, c, g
 - Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit: Seehechtfilet natur mit Spinatrahmgemüse, dazu kleine Kartoffeln g, l
 - Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit: Glutenfreie Pasta mit Basilikumsauce (Soja) f
 - Tomatensalat 0,08 kg EW Verp

Donnerstag, 18.11.

- 66 Hähnchenbrustfilet mit Gemüse-Bulgur (Kichererbsen, Paprika, Karotten), dazu Curry-Frischkäse-Dip und Salat mit Frenchdressing a, a1, c, g, i, j
 - Kürbiscrèmesuppe mit Weizenbaguette (100% Bio) a, a1, g, i
- 66 Vanillejoghurt mit Schokosplittern f, g
 - Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit: Glutenfreie Spaghetti mit Bolognesesauce vom Rind i
 - Blattsalat Do 0,07 kg + Dressing Vinaigrette 0,05 ml EW Verp j, l
 - Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit: Apfelcrumble mit Buchweizenstreusel, dazu Vanillesauce c, g

Freitag, 19.11.

- Kalbsgulasch mit Kartoffelknödel, dazu Salat mit Kräuter-Basilikum-Dressing a, a1, c, g, i, j, l
- PASTA - Bio-Rigatonelli mit Basilikumpestosauce, dazu Salat mit Joghurdressing a, a1, c, g, j
- Obst der Saison
 - Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit: Hähnchenschenkel mit dunkler Bratensauce, dazu Erbsengemüse und kleine Kartoffeln l

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

a Glutenhaltiges Getreide	g enthält Milch und Milch- erzeugnisse	i enthält Sellerie
a1 enthält Weizen	h Schalenfrüchte/Nüsse	j enthält Senf
a2 enthält Roggen	h1 enthält Mandel	k enthält Sesam
a3 enthält Gerste	h2 enthält Haselnuss	l enthält Schwefeldioxid
a4 enthält Hafer	h3 enthält Walnuss	m enthält Lupine
a5 enthält Dinkel	h4 enthält Kaschunuss	n enthält Weichtiere
a6 enthält Kamut	h5 enthält Pekannuss	
b enthält Krebstiere	h6 enthält Paranuss	
c enthält Eier	h7 enthält Pistazie	
d enthält Fisch	h8 enthält Macadamianuss	
e enthält Erdnuss		
f enthält Soja		



Zertifiziert durch DE-ÖKO-006

MaierSchwabens GmbH

Panoramaweg 15
72296 Schopfloch

Tel.: 07443 96806-87
Fax: 07443 96806-73

info@maierschwaben.de
www.maierschwaben.de

Besonderer Spuren-Hinweis: Kreuzkontaminationen bei einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen bei einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden.

Allergen-Speiseplan

Online-Bestellung

Besteller: Theodor-Gerhardt-Schule



Bestellt am: 19.10.2021, 20:25 Uhr

- Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit: Quinoa mit Möhren-Paprika-Brokkoli-Gemüse, dazu Tomatensauce i

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

a	Glutenhaltiges Getreide	g	enthält Milch und Milch- erzeugnisse	i	enthält Sellerie
a1	enthält Weizen	h	enthält Mandel	j	enthält Senf
a2	enthält Roggen	h1	enthält Haselnuss	k	enthält Sesam
a3	enthält Gerste	h2	enthält Walnuss	l	enthält Schwefeldioxid
a4	enthält Hafer	h3	enthält Kaschunuss	m	enthält Lupine
a5	enthält Dinkel	h4	enthält Pekannuss	n	enthält Weichtiere
a6	enthält Kamut	h5	enthält Paranuss		
b	enthält Krebstiere	h6	enthält Pistazie		
c	enthält Eier	h7	enthält Macadamanuss		
d	enthält Fisch				
e	enthält Erdnuss				
f	enthält Soja				

Besonderer Spuren-Hinweis: Kreuzkontaminationen bei einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen bei einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden.



Zertifiziert durch DE-ÖKO-006

MaierSchwaben GmbH

Panoramaweg 15
72296 Schopfloch

Tel.: 07443 96806-87
Fax: 07443 96806-73

info@maierschwaben.de
www.maierschwaben.de

Allergen-Speiseplan

Online-Bestellung



Besteller: Theodor-Gerhardt-Schule

Bestellt am: 19.10.2021, 20:25 Uhr

Montag, 22.11.

- 66 Linseneintopf mit Putenwürstchen und Weizenbaguette (100% Bio) a, a1, i
- 66 Obst der Saison
 - Kartoffelsuppe g, i, l
 - Drei Pfannkuchen mit roter Grütze (Kirschen, Johannisbeeren, Erdbeeren) a, a1, c, g
 - Menü bei Laktoseintoleranz und Milcheiweißallergie: Vier Cevapcici mit Djuvec-Reis a, a1
 - Krautsalat 0,08 kg EW Verp
 - Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit: Glutenfreie Spaghetti mit Tomatensauce i
 - Krautsalat 0,08 kg EW Verp

Dienstag, 23.11.

- 66 PASTA - Nudel-Hackfleisch-Auflauf (Rind), dazu Knabbergurken (100% Bio) a, a1, g, i
 - Fünf Falaffe mit Bio-Gemüse-Couscous (Zucchini, Paprika, Karotte), dazu Paprikadip a, a1, g, i
- 66 Mandarinenquark g
 - Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit: Ein Hähnchenbrustfilet mit Currysauce dazu Brokkoli und Bio-Basmatireis
 - Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit: Tortilla mit Paprika und Mais, dazu Tomatendip c, g, i, l

Mittwoch, 24.11.

- Fischburger zum selbst Zusammenbauen mit einer Frischfrikadelle, Tomaten, Salat, Gurken und Burgersauce, dazu Kartoffelecken a, a1, c, g, j, k, l
- 66 Raviolini (Käsefüllung) mit Bio-Kürbissahnesauce, dazu Salat mit French-Dressing a, a1, c, g, i, j
- 66 Schokomuffin a, a1, c, f, g
 - Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit: Haschee (Rind) mit glutenfreien Pasta
 - Karotten-Apfel-Salat 0,08 kg EW Verp l
 - Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz, (Milcheiweißallergie) und Glutenunverträglichkeit: Vegetarisches Gyros (mit Tzaziki), dazu Bio-Reis f, g

Donnerstag, 25.11.

- Vegetarisches Schnitzel mit Tomatenfüllung, dazu Tomatensauce, Bio-Vollkornreis und Salat mit Joghurtdressing a, a1, a3, a4, c, g, i, j
- 66 Grünkern-Käse-Medaillon mit Schnittlauchsaucen, dazu Kartoffelpüree und Karottensalat a, a1, c, f, g, i, k, l
- 66 Obst der Saison
 - Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz: Drei vegetarische Samosas mit Kräutersauce und Möhrengemüse, dazu kleine Kartoffeln a, a1, f, g, l
 - Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit: Erbseneintopf, dazu ein glutenfreies Brötchen i

Freitag, 26.11.

- Putengeschnetzeltes mit Pilzen, dazu Semmelknödel und Knabbergurke a, a1, a3, c, g, l
- Penne mit Gemüseglasch (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl) (100 % Bio) a, a1, g, i
- Milchreis mit Zimt und Zucker g

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

a Glutenhaltiges Getreide	g enthält Milch und Milch- erzeugnisse	i enthält Sellerie
a1 enthält Weizen	h Schalenfrüchte/Nüsse	j enthält Senf
a2 enthält Roggen	h1 enthält Mandel	k enthält Sesam
a3 enthält Gerste	h2 enthält Haselnuss	l enthält Schwefeldioxid
a4 enthält Hafer	h3 enthält Walnuss	m enthält Lupine
a5 enthält Dinkel	h4 enthält Kaschunuss	n enthält Weichtiere
a6 enthält Kamut	h5 enthält Pekannuss	
b enthält Krebstiere	h6 enthält Paranuss	
c enthält Eier	h7 enthält Pistazie	
d enthält Fisch	h8 enthält Macadamianuss	
e enthält Erdnuss		
f enthält Soja		



Zertifiziert durch DE-ÖKO-006

MaierSchwabens GmbH

Panoramaweg 15
72296 Schopfloch

Tel.: 07443 96806-87
Fax: 07443 96806-73

info@maierschwabens.de
www.maierschwabens.de

Besonderer Spuren-Hinweis: Kreuzkontaminationen bei einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen bei einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden.

Allergen-Speiseplan

Online-Bestellung



Besteller: Theodor-Gerhardt-Schule

Bestellt am: 19.10.2021, 20:25 Uhr

- Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit: Hokifischfilet natur mit süß-saurem Asiagemüse, dazu Bio-Basmatireis ^{d, f}
- Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit: Glutenfreie Spaghetti mit Gemüsebolognese ⁱ
- Tomatensalat 0,08 kg EW Verp

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

a Glutenhaltiges Getreide	g enthält Milch und Milch- erzeugnisse	i enthält Sellerie
a1 enthält Weizen	h Schalenfrüchte/Nüsse	j enthält Senf
a2 enthält Roggen	h1 enthält Mandel	k enthält Sesam
a3 enthält Gerste	h2 enthält Haselnuss	l enthält Schwefeldioxid
a4 enthält Hafer	h3 enthält Walnuss	m enthält Lupine
a5 enthält Dinkel	h4 enthält Kaschunuss	n enthält Weichtiere
a6 enthält Kamut	h5 enthält Pekannuss	
b enthält Krebstiere	h6 enthält Paranuss	
c enthält Eier	h7 enthält Pistazie	
d enthält Fisch	h8 enthält Macadamianuss	
e enthält Erdnuss		
f enthält Soja		

Besonderer Spuren-Hinweis: Kreuzkontaminationen bei einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen bei einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden.



Zertifiziert durch DE-ÖKO-006

MaierSchwaben GmbH

Panoramaweg 15
72296 Schopfloch

Tel.: 07443 96806-87
Fax: 07443 96806-73

info@maierschwaben.de
www.maierschwaben.de

Allergen-Speiseplan

Online-Bestellung

Besteller: Theodor-Gerhardt-Schule



Bestellt am: 19.10.2021, 20:25 Uhr

Montag, 29.11.

- 66 Vier Hackbällchen (Pute) mit Rosenkohlrahmgemüse dazu Bio-Salzkartoffeln a, a1, c, g
 - Spätzle Auflauf mit Spinat a, a1, c, g
- 66 Obst der Saison
 - Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit: Hähnchengeschnetzeltes mit grünen Bohnen, dazu Bio-Reis g
 - Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz, (Milcheiweißallergie) und Glutenunverträglichkeit: Glutenfreie Pasta mit Erbsen und Paprika in Tomatensauce, (dazu Parmesan) c, g, i

Dienstag, 30.11.

- Käse-Lauchsuppe mit Hackfleisch (Rind), dazu Weizenbaguette (100% Bio) a, a1, g, i
- 66 Drei Reibekuchen mit Apfelmus und Knabbermöhren a, a1, a4, c
- 66 Buttermilchdessert mit roten Beeren (Erdbeeren, Rhabarber, Himbeeren) g
 - Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweiß und Glutenunverträglichkeit: Chili con Carne vom Rind, dazu glutenfreies Brötchen i
 - Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit: Kleine Kartoffeln mit Radieschen-Kräuterquark g, l
 - Blattsalat Di 0,07 kg + Dressing Vinaigrette 0,05 ml EW Verp j, l

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

a Glutenhaltiges Getreide	g enthält Milch und Milch- erzeugnisse	i enthält Sellerie
a1 enthält Weizen	h Schalenfrüchte/Nüsse	j enthält Senf
a2 enthält Roggen	h1 enthält Mandel	k enthält Sesam
a3 enthält Gerste	h2 enthält Haselnuss	l enthält Schwefeldioxid
a4 enthält Hafer	h3 enthält Walnuss	m enthält Lupine
a5 enthält Dinkel	h4 enthält Kaschunuss	n enthält Weichtiere
a6 enthält Kamut	h5 enthält Pekannuss	
b enthält Krebstiere	h6 enthält Paranuss	
c enthält Eier	h7 enthält Pistazie	
d enthält Fisch	h8 enthält Macadamianuss	
e enthält Erdnuss		
f enthält Soja		



Zertifiziert durch DE-ÖKO-006

MaierSchwaben GmbH

Panoramaweg 15
72296 Schopfloch

Tel.: 07443 96806-87
Fax: 07443 96806-73

info@maierschwaben.de
www.maierschwaben.de

Besonderer Spuren-Hinweis: Kreuzkontaminationen bei einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen bei einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden.