

Allergen-Speiseplan



BIOLOGISCH Online-Bestellung

Besteller: Theodor-Gerhardt-Schule

Bestellt am: 20.11.2021, 15:48

Einrichtung:

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

Zeitraum:

Mi, 1. Dez 2021 - Fr, 31. Dez 2021

Ergänzende Bestellung:

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: 20.11.2021, 15:48 Uhr

Mittwoch, 01.12.

- Eine Geflügelbratwurst mit dunkler Bratensauce, dazu Rotkraut und Kartoffelpüree a, a1, a3, g, l
- 68 Vollkorn-Spaghetti mit Tomatensauce, dazu geriebener Käse und Karottensalat (100% Bio) a, a1, g, i, j, l
- 68 Bio-Cookie Schoko a, a1
- 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, 02.12.

- 68 Gebackenes Lachsfilet mit Kräuterdip, dazu Gemüsereis a, a1, d, g
- Süsskartoffel-Spinat-Auflauf mit Käse überbacken, dazu Knabbergurke (100 % Bio) a, a1, g, i
- 68 Obst der Saison
- Dessert:*
- X
- 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, 03.12.

- Rindergulasch mit Spätzle und grünes Bohnengemüse a, a1, a3, c, g, l
- Asiatische Gemüsebällchen (Karotten, Weißkohl, Bambus), dazu Bio-Basmatireis und Gurkensalat j, l
- Vanillequark 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 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: 20.11.2021, 15:48 Uhr

Montag, 06.12.

- Geflügelfleischrolle mit Geflügeljus, dazu Bio-Reis und Wirsinggemüse a, a1, a3, g, j, l
- 68 PASTA - Vegetarisch gefüllte Cannelloni (Tomate, Karotte, Zucchini, Soja) mit Möhrenbolognese und Mozzarella überbacken a, a1, c, f, g, i
- 68 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, 07.12.

- 68 Paniertes Schnitzel (Hähnchen) mit Rahmsauce, dazu Eierknöpfle und Knabbermöhren a, a1, a3, c, g, l
 - Käse-Makkaroni, dazu Karottensalat (100% Bio) a, a1, g, i, j, l
- 68 Donut a, a1, 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, 08.12.

- 68 Mit Parmesancrumble überbackenes Seelachsfilet auf Tomatensugo, dazu Bio-Salzkartoffeln und Knabbergurken a, a1, c, d, g, i
- 68 Kirschjoghurt g
 - Tomatencremesuppe g, i
 - Kirsch-Crumble mit Vanillesauce a, a1, g
 - 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, 09.12.

- 68 Erbseneintopf mit Rindswurst dazu Bio-Weizenbaguette a, a1, i, j
 - Maultaschen (mit Blumenkohl und Käse gefüllt), dazu Kräutersauce und Chinakohl-Mais-Salat in Joghurtdressing a, a1, c, g, h4, j, l
- 68 Grüne Götterspeise (Waldmeister) mit Vanillesauce 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, 10.12.

- Kalbsrahmragout mit Bio-Vollkornreis, dazu Salat mit Himbeerdressing a, a1, c, g, i, j
- Gnocchi-Kürbis-Auflauf mit Gouda überbacken, dazu Gurkensalat (100% Bio) a, a1, g, i
- Obst der Saison

Dessert:

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: 20.11.2021, 15:48 Uhr

X

- 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: 20.11.2021, 15:48 Uhr

Montag, 13.12.

- 68 Gebackenes Lachsfilet mit Cocktailsauce, dazu Kartoffel-Erbsenpüree a, a1, c, d, g, j, l
 - 2 Spinatknödel mit Möhrenragout a, a1, c, g
- 68 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, 14.12.

- 68 Haschee (Rind) mit Bio-Rigatonelli und Reibekäse, dazu Knabberkarotten a, a1, a3, g, l
 - Zwei Blumenkohl-Käse-Taler mit Paprikasauce, dazu Bio-Dinkelreis und Knabberkarotte a, a1, a3, a5, c, g, i, k, l
- 68 Mini-Amerikaner a, a1, c, 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, 15.12.

- Hähnchengyros mit Tzaziki und Bio-Bulgur, dazu Krautsalat in Essig-Öl-Dressing a, a1, g, i
- 68 PASTA - Bio-Vollkornspaghetti mit Gemüsebolognese (Tomate, Lauch, Sellerie), dazu Parmesan a, a1, c, g, i
- 68 Vanillepudding 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, 16.12.

- Eine vegetarische Frikadelle mit Bio-Reis und Erbsenrahmgemüse a, a1, c, g, i
- 68 Kartoffelgratin mit Karotten, dazu Gurkensalat (100% Bio) g, i
- 68 Obst der Saison
Dessert:
X
 - 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, 17.12.

- Rindersaftgulasch mit Spätzle und Salat mit Joghurdressing a, a1, a3, c, g, j, l
- Bunte Gemüsesuppe (Möhren, Sellerie, Kohlrabi) mit Seidenklößchen, dazu Bio-Weizenbaguette a, a1, i
- Heidelbeerquark g
 - 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		j enthält Senf
a2 enthält Roggen	h Schalenfrüchte/Nüsse	k enthält Sesam
a3 enthält Gerste	h1 enthält Mandel	l enthält Schwefeldioxid
a4 enthält Hafer	h2 enthält Haselnuss	m enthält Lupine
a5 enthält Dinkel	h3 enthält Walnuss	n enthält Weichtiere
a6 enthält Kamut	h4 enthält Kaschunuss	
b enthält Krebstiere	h5 enthält Pekannuss	
c enthält Eier	h6 enthält Paranuss	
d enthält Fisch	h7 enthält Pistazie	
e enthält Erdnuss	h8 enthält Macadamianuss	
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 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: 20.11.2021, 15:48 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 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.

Allergen-Speiseplan

Online-Bestellung



Besteller: Theodor-Gerhardt-Schule

Bestellt am: 20.11.2021, 15:48 Uhr

Montag, 20.12.

- 68 Frikadelle vom Rind mit Rahmsauce, dazu grüne Bohnen und Bio-Reis a, a1, a3, c, g, l
 - Hausgemachtes Kartoffelpüree mit Erbsen-Möhrenrahmgemüse (100%Bio) g, i
- 68 Obst der Saison
Dessert:
X
 - 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, 21.12.

- Chili con Carne vom Rind (rote Kidneybohnen, Mais, Paprika) mit Crème Fraîche und Bio-Weizenbaguette a, a1, g, i
- 68 Allgäuer Käsespätzle, dazu Gurekensalat (100% Bio) a, a1, c, g
- 68 Buttermilchdessert mit Birne und Vanille 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, 22.12.

- 68 Hähnchenbrustfilet mit Tomatensauce, dazu Bio-Penne und Salat mit Kräuterdressing a, a1, h4, i, j, l
 - Vegetarische Bratwurst mit dunkler Bratensauce, dazu Kartoffelknödel und Rotkraut a, a1, a3, c, g, l
- 68 Kreppel a, a1, c, g
Dessert:
 - Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit: Haschee (Rind) mit glutenfreien Pasta
 - Karotten-Apfel-Salat 0,08 kg EW Verp i
 - Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz, (Milcheiweißallergie) und Glutenunverträglichkeit: Vegetarisches Gyros (mit Tzaziki), dazu Bio-Reis f, g

Donnerstag, 23.12.

- Drei Fischnuggets vom Seehecht mit Remouladensauce, dazu Kartoffelsalat und Knabbergurke a, a1, c, d, g, j
- Bio-Vollkorn-Spirelli mit Kürbissahnesauce, dazu Reibekäse und Karottensalat (100% Bio) a, a1, g, i, j, l
- Bananenquark mit Schokosplitter f, g
- 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, 24.12.

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

MaierSchwabens 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: 20.11.2021, 15:48 Uhr

Montag, 27.12.

- Asiatisches Rindergeschnetzeltes mit Karotten und Bambussprossen, dazu Bio-Basmatireis a, a1, f
- Eier-Omelette mit Baked Beans (weiße Bohnen in Tomatensauce), dazu kleine Bio-Kartoffeln c, g, i
- Apfel-Streuselkuchen a, a1, c, g
- 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, 28.12.

- Hühnersuppe mit Gemüse (Karotte, Sellerie, Lauch) und Nudeln, dazu Bio-Weizenbaguette a, a1, g, i
- Vollkornspaghetti mit Brokkoli-Sahne-Sauce, dazu Reibekäse und Knabberkarotten (100% Bio) a, a1, g, i
- Obst der Saison
Dessert:
X
- Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweiß und Glutenunverträglichkeit: Chili con Carne vom Rind, dazu glutenfreies Brötchen a, a1, 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

Mittwoch, 29.12.

- Spinat-Risotto mit Lachs, dazu Sauerrahmdip c, d, g
- PASTA - Vegetarisch gefüllte Cannelloni (Tomate, Karotte, Zucchini, Soja) mit Möhrenbolognese und Mozzarella überbacken a, a1, c, f, g, i
- Kirschquark 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, 30.12.

- Rindswurst mit Tomaten-Curry-Sauce, dazu Kartoffelecken und Knabbergurken i, l
- Semmelknödel mit Pilzrahmsauce, dazu Salat mit Himbeerdressing a, a1, c, g, j
- Schokopudding mit Vanillesauce 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, 31.12.

- Cordon bleu vom Hähnchen mit Putenschinken und Käse gefüllt, dazu dunkle Sauce, Spätzle und Erbsengemüse a, a1, a3, c, g, l
- Gnocchi-Auflauf mit Gemüse-Soja-Bolognese, dazu Salat mit Joghurtdressing a, a1, c, f, g, i, j, l
- Obst der Saison

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: 20.11.2021, 15:48 Uhr

Dessert:

X

- 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 ^{i, 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 Macadamanuss	
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.