

Allergie-Speiseplan Heime

Dezember 2022



Donnerstag den 01.12.

Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:

Putenschnitzel natur mit dunkler Sauce, dazu Zucchini und Bio-Reis

Putenbrust
laktose- und glutenfreie Bratensauce
Zucchini-Gemüse
Bio-Reis

Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:

Drei Polentataler mit Champignonrahm
Champignonsauce gluten-und laktosefrei g
Polentataler g

Freitag den 02.12.

Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:

Rindswurst mit Tomaten-Curry-Sauce, dazu kleine Kartoffeln ^{1, 2, 3, 8}

Rindswurst
Tomaten-Curry-Sauce i
kleine Kartoffeln I

Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:

Milchreis mit roter Grütze, dazu Zimt und Zucker
laktosefreier Milchreis g
Rote Grütze 0,1kg EW Verp
Zimt und Zucker 0,02kg EW Verp




MaierSchwaben GmbH

Panoramaweg 15
72296 Schopfloch

Tel.: 07443 968060
Fax: 07443 96806-73

info@maierschwaben.de
www.maierschwaben.de

Die Menülinie mit dem -Logo entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen und Kitas“ und wurde von der deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert.

Die in unseren Speisen enthaltenen deklarationspflichtigen Stoffe können Sie dem Zusatzblatt (letzte Seite) entnehmen



Zertifiziert durch DE-ÖKO-006



Allergie-Speiseplan Heime

Dezember 2022



Montag den 05.12.

Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:

Hokifilet natur mit Senfsauce (Soja), dazu Möhrengemüse und Quinoa³

Pochiertes Hokifilet^d

Senfsauce auf Sojabasis^{f, i, j, l}

gluten- und milchfreies Möhren-Gemüse

Bio-Quinoa

Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:

Kartoffelpüree mit Brokkoli-Blumenkohlrahmgemüse

laktosefreies Kartoffelpüree^{g, l}

Brokkoli-Blumenkohl-Rahmgemüse laktosefrei^g

Dienstag den 06.12.

Menü bei Laktoseintoleranz, (Milcheiweißallergie) und Glutenunverträglichkeit:

Geflügelgyros (mit Tzaziki), dazu Bio-Reis

Geflügelgyros

Bio-Reis

Laktosefreier Tzaziki 0,08 kg EW Verp^g

Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:

Glutenfreie Pasta mit Ratatouillegemüse^{2, 3, 5}

glutenfreie Pasta

Tomatensauce mit Ratatouillegemüse^{i, l}

Mittwoch den 07.12.

Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:

Glutenfreie Spaghetti mit Carbonarasauce von der Pute

glutenfreie Spaghetti

gluten- und laktosefreie Carbonarasauce

mit Putenschinken^g

Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz, (Milcheiweiß) und Glutenunverträglichkeit:

Chili sin Carne mit (Schmand-Dip) und Bio-Reis

Chili sin Carneⁱ

Laktosefreier Schmand 0,05 kg EW Verp^g

Bio-Reis




MaierSchwaben GmbH

Panoramaweg 15
72296 Schopfloch

Tel.: 07443 968060
Fax: 07443 96806-73

info@maierschwaben.de
www.maierschwaben.de

Die Menülinie mit dem -Logo entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen und Kitas“ und wurde von der deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert.

Die in unseren Speisen enthaltenen deklarationspflichtigen Stoffe können Sie dem Zusatzblatt (letzte Seite) entnehmen



Zertifiziert durch DE-ÖKO-006



Allergie-Speiseplan Heime

Dezember 2022



Donnerstag den 08.12.

Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:

Kartoffelsuppe mit Würstchenscheiben (Rind), dazu glutenfreies Brot^{2,3}
Kartoffelsuppe mit Rindswurstchen milchfrei i
glutenfreie Brotscheibe f

Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:

Glutenfreie Pasta mit Rahmspinat
glutenfreie Pasta
laktosefreier Rahmspinat g

Freitag den 09.12.

Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:

Hühnerfrikassee mit Erbsen und Bio-Reis
Hühnerfrikassee gluten- und laktosefrei g
Erbsengemüse laktosefrei g
Bio-Reis

Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:

Kleine Kartoffeln mit Baked Beans, dazu Ei
kleine Kartoffeln l
Weiße Bohnen in Tomatensauce für das Allergiegericht
Spiegelei c




MaierSchwaben GmbH

Panoramaweg 15
72296 Schopfloch

Tel.: 07443 968060
Fax: 07443 96806-73

info@maierschwaben.de
www.maierschwaben.de

Die Menülinie mit dem -Logo entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen und Kitas“ und wurde von der deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert.

Die in unseren Speisen enthaltenen deklarationspflichtigen Stoffe können Sie dem Zusatzblatt (letzte Seite) entnehmen



Zertifiziert durch DE-ÖKO-006



Allergie-Speiseplan Heime

Dezember 2022



Montag den 12.12.

Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:

Gulasch (Rind) mit glutenfreier Pasta⁸
glutenfreie Pasta

Gulasch vom Rind glutenfrei

Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:

Blumenkohl-Süßkartoffel-Curry, dazu Bio-Basmatireis

Gemüsecurry mit Blumenkohl und Süßkartoffeln
in Kokossauceⁱ
Bio-Basmatireis

Dienstag den 13.12.

Menü bei Laktoseintoleranz, (Milcheiweißallergie) und Glutenunverträglichkeit:

Hähnchen-Paella mit Reis und Gemüse

Paellareis mit Hähnchen

Laktosefreier Schmand 0,05 kg EW Verp^g

Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:

Polentataler auf Gemüsegulasch

Gemüsegulasch laktosefrei^{g, i}
Polentataler^g

Mittwoch den 14.12.

Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:

Seehechtfilet natur mit Spinatrahmgemüse, dazu kleine Kartoffeln

Pochiertes Seehechtfilet für das Allergiegericht

kleine Kartoffeln^I

laktosefreier Rahmspinat^g

Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:

Glutenfreie Pasta mit Basilikumsauce (Soja)³

glutenfreie Pasta

Basilikumsauce (Soja)^{f, i}

Donnerstag den 15.12.

Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:

Glutenfreie Spaghetti mit Bolognesesauce vom Rind

glutenfreie Spaghetti

Bolognese Sauce (Rind)ⁱ

Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:

Apfelcrumble mit Buchweizenstreusel, dazu Vanillesauce

Apfelcrumble mit Buchweizenstreusel^g

Vanillesauce laktosefrei 0,08kg EW Verp^{c, g}

Freitag den 16.12.

Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:

Hähnchenschenkel mit dunkler Bratensauce, dazu Erbsengemüse und kleine Kartoffeln

Hähnchenschenkel

laktose- und glutenfreie Bratensauce

Erbsengemüse milchfrei

kleine Kartoffeln^I


Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:

Quinoa mit Möhren-Paprika-Brokkoli-Gemüse, dazu Tomatensauce

Bio-Quinoa

Möhren-Paprika-Brokkoli-Gemüse

Tomatensauceⁱ

Die Menülinie mit dem -Logo entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen und Kitas“ und wurde von der deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert.

Die in unseren Speisen enthaltenen deklarationspflichtigen Stoffe können Sie dem Zusatzblatt (letzte Seite) entnehmen



Zertifiziert durch DE-ÖKO-006



MaierSchwaben GmbH

Panoramaweg 15
72296 Schopfloch

Tel.: 07443 968060
Fax: 07443 96806-73

info@maierschwaben.de
www.maierschwaben.de

Allergie-Speiseplan Heime

Dezember 2022



Montag den 19.12.

Menü bei Laktoseintoleranz und Milcheiweißallergie:

Cevapcici mit Djuvec-Reis
Cevapcici (Rind) a, a1
Djuvec-Reis

Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:

Glutenfreie Spaghetti mit Tomatensauce
glutenfreie Spaghetti
Tomatensauce i

Dienstag den 20.12.

Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:

Hähnchenbrustfilet mit Currysauce dazu Brokkoli und Bio-Basmatireis
Hähnchenbrustfilet für das Allergiegericht
Curry-Sauce i
Brokkoli milchfrei für das Allergiegericht
Bio-Basmatireis

Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:

Tortilla mit Paprika und Mais, dazu Tomatendip₃
Tortilla mit Kartoffeln, Mais und Paprika laktosefrei c, g, l
Tomaten-Joghurt-Dip laktosefrei 0,05kg EW Verp g, i

Mittwoch den 21.12.

Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:

Haschee (Rind) mit glutenfreier Pasta
glutenfreie Pasta
Haschee (Rind)

Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz, (Milcheiweißallergie) und Glutenunverträglichkeit:

Vegetarisches Gyros (mit Tzaziki), dazu Bio-Reis
Vegetarisches Gyros f, i
Bio-Reis
Laktosefreier Tzaziki 0,08 kg EW Verp g




MaierSchwaben GmbH

Panoramaweg 15
72296 Schopfloch

Tel.: 07443 968060
Fax: 07443 96806-73

info@maierschwaben.de
www.maierschwaben.de

Die Menülinie mit dem -Logo entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen und Kitas“ und wurde von der deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert.

Die in unseren Speisen enthaltenen deklarationspflichtigen Stoffe können Sie dem Zusatzblatt (letzte Seite) entnehmen



Zertifiziert durch DE-ÖKO-006



Allergie-Speiseplan Heime

Dezember 2022



Donnerstag den 22.12.

Menü bei Laktoseintoleranz:

Vegetarische Samosas mit Kräutersauce und Möhengemüse, dazu kleine Kartoffeln ³

Samosas a, a1, f

gluten- und laktosefreie Kräutersauce g, i

gluten- und laktosefreies Möhren-Gemüse g

kleine Kartoffeln l

Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:

Erbseintopf, dazu ein glutenfreies Brötchen

Erbseintopf i

Glutenfreies Brötchen

Freitag den 23.12.

Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:

Hokifischfilet natur mit süß-saurem Asiagemüse, dazu Bio-Basmatireis ^{1, 2, 3}

Pochiertes Hokifilet d

Asiatisches Gemüse f

Bio-Basmatireis

Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:

Glutenfreie Spaghetti mit Gemüsebolognese ³

glutenfreie Spaghetti

Gemüsebolognesesauce i




MaierSchwaben GmbH

Panoramaweg 15
72296 Schopfloch

Tel.: 07443 968060
Fax: 07443 96806-73

info@maierschwaben.de
www.maierschwaben.de

Die Menülinie mit dem -Logo entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen und Kitas“ und wurde von der deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert.

Die in unseren Speisen enthaltenen deklarationspflichtigen Stoffe können Sie dem Zusatzblatt (letzte Seite) entnehmen



Zertifiziert durch DE-ÖKO-006



Allergie-Speiseplan Heime

Dezember 2022




Zusatzblatt

Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

- | | |
|----------------------------|------------------------------------|
| 1 mit Farbstoff | 7 gewachst |
| 2 mit Konservierungsstoff | 8 mit Phosphat |
| 3 mit Antioxidationsmittel | 9 mit Süßungsmittel |
| 4 mit Geschmacksverstärker | 10 enthält eine Phenylalaninquelle |
| 5 geschwefelt | 11 mit Milcheiweiß |
| 6 geschwärzt | |

Folgende Allergene sind 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 | | |

Die Menülinie mit dem -Logo entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen und Kitas“ und wurde von der deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert.

Die in unseren Speisen enthaltenen deklarationspflichtigen Stoffe können Sie dem Zusatzblatt (letzte Seite) entnehmen



Zertifiziert durch DE-ÖKO-006



MaierSchwaben GmbH

Panoramaweg 15
72296 Schopfloch

Tel.: 07443 968060
Fax: 07443 96806-73

info@maierschwaben.de
www.maierschwaben.de