

Sonderkost-Speiseplan

April 2023



Montag den 03.04.

**Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:
Gulasch (Rind) mit glutenfreier Pasta**

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 Kokossauce i

Bio-Basmatireis

Dienstag den 04.04.

**Menü bei Laktoseintoleranz, (Milcheiweißallergie) und Glutenunverträglichkeit:
Hähnchen-Paella mit Reis und Gemüse, (dazu Schmand-Dip)**

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 05.04.

**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:
Glutenfreie Pasta mit Basilikumsauce (Soja)**

glutenfreie Pasta

Basilikumsauce (Soja) f, i

Donnerstag den 06.04.

**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 07.04. - Karfreitag



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



Sonderkost-Speiseplan

April 2023



Montag den 10.04. - Ostermontag

Dienstag den 11.04.

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 Tomatendip

Tortilla mit Kartoffeln, Mais und Paprika laktosefrei c, g, l

Tomaten-Joghurt-Dip laktosefrei 0,05kg EW Verp g, i

Mittwoch den 12.04.

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

Donnerstag den 13.04.

Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz:

**Vegetarische Samosas mit Kräutersauce und Möhrengemüse,
dazu kleine Kartoffeln**

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:

Erseneintopf, dazu ein glutenfreies Brötchen

Erseneintopf i

Glutenfreies Brötchen c

Freitag den 14.04.

Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:

Hokifischfilet natur mit süß-saurem Asiagemüse, dazu Bio-Basmatireis

Pochiertes Hokifilett d

Asiatisches Gemüse f

Bio-Basmatireis

Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:

Glutenfreie Spaghetti mit Gemüsebolognese

glutenfreie Spaghetti

Gemüsebolognesesauce i



MaierSchwabens GmbH

Panoramaweg 15
72296 Schopfloch

Tel.: 07443 968060
Fax: 07443 96806-73

info@maierschwabens.de
www.maierschwabens.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



Sonderkost-Speiseplan

April 2023



Montag den 17.04.

**Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweiß und Glutenunverträglichkeit:
Chili con Carne vom Rind, dazu glutenfreies Brötchen**

Chili con Carne (Rind) i
Glutenfreies Brötchen c

**Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:
Kleine Kartoffeln mit Radieschen-Kräuterquark**

kleine Kartoffeln I
Radieschen-Kräuterquark laktosefrei 0,12kg EW Verp g

Dienstag den 18.04.

**Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:
Hähnchengeschnetzeltes mit grünen Bohnen, dazu Bio-Reis**

Hähnchengeschnetzeltes ohne Pilze
gluten- und laktosefrei g
Bio-Basmatireis
Grüne Bohnen

**Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz, (Milcheiweißallergie) und Glutenunverträglichkeit:
Glutenfreie Pasta mit Erbsen und Paprika in Tomatensauce, (dazu Parmesan)**

glutenfreie Pasta
Tomatensauce mit Erbsen und Paprika i
Parmesan 0,02kg EW Verp c, g

Mittwoch den 19.04.

**Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:
Glutenfreie Spaghetti mit Lachs-Dill-Sahnesauce**

glutenfreie Spaghetti
laktosefreie Lachs-Dill-Sauce d, g, i

**Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:
Kleine Kartoffeln mit Rote-Linsenbolognese**

kleine Kartoffeln I
Rote-Linsenbolognese milch- und glutenfrei

Donnerstag den 20.04.

**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:
Polentataler mit Champignonrahm**

Champignonsauce gluten- und laktosefrei g
Polentataler g

Freitag den 21.04.

**Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:
Rindswurst mit Tomaten-Curry-Sauce, dazu kleine Kartoffeln**

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

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

Sonderkost-Speiseplan

April 2023



Montag den 24.04.

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

glutenfreie Pasta

Tomatensauce mit Ratatouillegemüse i, l

Dienstag den 25.04.

Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:

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

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

Mittwoch den 26.04.

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 Carne i

Laktosefreier Schmand 0,05 kg EW Verp g

Bio-Reis

Donnerstag den 27.04.

Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:

Kartoffelsuppe mit Würstchenscheiben (Rind), dazu glutenfreies Brot

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 28.04.

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

Weißer Bohnen in Tomatensauce für das Allergiegericht

Spiegelei c

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

Sonderkost-Speiseplan

April 2023



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