

# Allergie-Speiseplan Heime

## Dezember 2023



**Freitag den 01.12.**

**Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:  
Rindswurst mit Tomaten-Curry-Sauce, dazu kleine Kartoffeln <sup>1, 2, 3</sup>**

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

**Samstag den 02.12.**


**Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:  
Kartoffel-Gemüseauflauf, dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing <sup>1, 3</sup>**

Kartoffel-Gemüseauflauf mit Bechamelsauce g, i  
Salat  
Essig-Öl-Dressing j, I

**Sonntag den 03.12.**

**Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:  
Rindergeschnetzeltes mit Blumenkohl und glutenfreien Pasta <sup>3</sup>**

Laktosefreies Rindergeschnetzeltes g  
glutenfreie Pasta  
Laktosefreies Blumenkohlgemüse g

Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo  entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

Die in unseren Speisen enthaltenen deklarationspflichtigen Stoffe können Sie dem Zusatzblatt (letzte Seite) entnehmen.  
DGE- Zertifiziert bei Direktlieferung



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 2023



## Montag den 04.12.

### 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 <sup>2, 3, 5</sup>

glutenfreie Pasta  
Tomatensauce mit Ratatouillegemüse i, l

## Dienstag den 05.12.

### Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit: Hokifilet natur mit Senfsauce (Soja), dazu Möhrengemüse und Quinoa <sup>3</sup>

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 06.12.

### 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 Carne i  
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 Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo  entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.



Zertifiziert durch DE-ÖKO-006

Die in unseren Speisen enthaltenen deklarationspflichtigen Stoffe können Sie dem Zusatzblatt (letzte Seite) entnehmen.  
DGE- Zertifiziert bei Direktlieferung

# Allergie-Speiseplan Heime

Dezember 2023



## Donnerstag den 07.12.

### 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 08.12.

### 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

## Samstag den 09.12.

### Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweiß und Glutenunverträglichkeit: **Nudelpfanne mit Champignons und Tomaten** 1, 2, 3, 5

gluten- und laktosefreie Nudelpfanne mit Gemüse l  
Tomatensauce i

## Sonntag den 10.12.

### Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit: **Hähnchenbrust mit Bratensauce, dazu Gemüse und Bio-Reis**

Hähnchenbrustfilet für das Allergiegericht  
laktose- und glutenfreie Bratensauce  
Blumenkohl-Brokkoli-Möhren Gemüse laktosefrei g  
Bio-Reis




MaierSchwaben GmbH

Panoramaweg 15  
72296 Schopfloch

Tel.: 07443 968060  
Fax: 07443 96806-73

info@maierschwaben.de  
www.maierschwaben.de

Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo  entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.



Zertifiziert durch DE-ÖKO-006

Die in unseren Speisen enthaltenen deklarationspflichtigen Stoffe können Sie dem Zusatzblatt (letzte Seite) entnehmen.  
DGE- Zertifiziert bei Direktlieferung

# Allergie-Speiseplan Heime

Dezember 2023



**Montag den 11.12.**

**Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:  
Gulasch (Rind) mit glutenfreier Pasta <sup>8</sup>**

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 12.12.**

**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 13.12.**

**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) <sup>3</sup>**

glutenfreie Pasta  
Basilikumsauce (Soja) f, i




**MaierSchwaben GmbH**

Panoramaweg 15  
72296 Schopfloch

Tel.: 07443 968060  
Fax: 07443 96806-73

info@maierschwaben.de  
www.maierschwaben.de

Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo  entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.



Zertifiziert durch DE-ÖKO-006

Die in unseren Speisen enthaltenen deklarationspflichtigen Stoffe können Sie dem Zusatzblatt (letzte Seite) entnehmen.  
DGE- Zertifiziert bei Direktlieferung

# Allergie-Speiseplan Heime

Dezember 2023



## Donnerstag den 14.12.

### 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 15.12.

### 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  
Tomatensauce i

## Samstag den 16.12.

### Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit: Rösti mit Kräuterquark, dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing<sub>3</sub>

Rösti  
laktosefreier Kräuterquark g  
Salat  
Essig-Öl-Dressing j, I

## Sonntag den 17.12.

### Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit: Schweinerückensteak mit Champignonsauce und glutenfreien Fusilli, dazu Blumenkohl

Schweinerückensteak natur  
Champignonsauce gluten-und laktosefrei g  
glutenfreie Fusilli  
Blumenkohl g




MaierSchwaben GmbH

Panoramaweg 15  
72296 Schopfloch

Tel.: 07443 968060  
Fax: 07443 96806-73

info@maierschwaben.de  
www.maierschwaben.de

Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo  entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.



Zertifiziert durch DE-ÖKO-006

Die in unseren Speisen enthaltenen deklarationspflichtigen Stoffe können Sie dem Zusatzblatt (letzte Seite) entnehmen.  
DGE- Zertifiziert bei Direktlieferung

# Allergie-Speiseplan Heime

Dezember 2023



**Montag den 18.12.**

**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 19.12.**

**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 Tomatendip<sub>3</sub>**

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

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

**Mittwoch den 20.12.**

**Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:**

**Haschee (Rind) mit glutenfreien 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 Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo  entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.



Zertifiziert durch DE-ÖKO-006

Die in unseren Speisen enthaltenen deklarationspflichtigen Stoffe können Sie dem Zusatzblatt (letzte Seite) entnehmen.  
DGE- Zertifiziert bei Direktlieferung

# Allergie-Speiseplan Heime

Dezember 2023



**Donnerstag den 21.12.**

**Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz:**

**Drei vegetarische Samosas mit Kräutersauce und Möhrengemüse, dazu kleine Kartoffeln<sup>3</sup>**

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<sup>2</sup>**

Erseneintopf i  
Glutenfreies Brötchen c

**Freitag den 22.12.**

**Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:**

**Hokifischfilet natur mit süß-saurem Asiagemüse, dazu Bio-Basmatireis<sup>1, 2, 3</sup>**

Pochiertes Hokifilett d  
Asiatisches Gemüse f  
Bio-Basmatireis

**Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:**

**Glutenfreie Spaghetti mit Gemüsebolognese<sup>3</sup>**

glutenfreie Spaghetti  
Gemüsebolognesesauce i

**Samstag den 23.12.**

**Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:**

**Pochiertes Hokifilett mit Zitronensauce (Soja), dazu Salzkartoffeln und Salat mit Essig-Öl-Dressing<sup>3</sup>**

Pochiertes Hokifilett d  
Zitronensauce auf Sojabasis f, i  
Salzkartoffeln l  
Salat  
Essig-Öl-Dressing j, l

**Sonntag den 24.12. - Heiligabend**

**Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:**

**Geflügelragout in Tomaten-Erbsensauce, dazu Bio-Reis**

Geflügelragout in Tomatensauce mit Erbsen i  
Bio-Reis




**MaierSchwaben GmbH**

Panoramaweg 15  
72296 Schopfloch

Tel.: 07443 968060  
Fax: 07443 96806-73

info@maierschwaben.de  
www.maierschwaben.de

Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo  entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.



Zertifiziert durch DE-ÖKO-006

Die in unseren Speisen enthaltenen deklarationspflichtigen Stoffe können Sie dem Zusatzblatt (letzte Seite) entnehmen.  
DGE- Zertifiziert bei Direktlieferung

# Allergie-Speiseplan Heime

Dezember 2023



## Montag den 25.12. – 1. Weihnachtsfeiertag

### Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweiß und Glutenunverträglichkeit: Chili con Carne vom Rind, dazu glutenfreies Brötchen<sup>2,3</sup>

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 26.12. – 2. Weihnachtsfeiertag

### 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)<sup>2</sup>

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


## Mittwoch den 27.12.

### 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

Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo  entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

Die in unseren Speisen enthaltenen deklarationspflichtigen Stoffe können Sie dem Zusatzblatt (letzte Seite) entnehmen.  
DGE- Zertifiziert bei Direktlieferung



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 2023



**Donnerstag den 28.12.**

**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 29.12.**

**Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:  
Rindswurst mit Tomaten-Curry-Sauce, dazu kleine Kartoffeln 1, 2, 3**

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

**Samstag den 30.12.**

**Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:  
Kartoffel-Gemüseauflauf, dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing 1, 3**

Kartoffel-Gemüseauflauf mit Bechamelsauce g, i  
Salat  
Essig-Öl-Dressing j, I

**Sonntag den 31.12. - Silvester**

**Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:  
Rindergeschnetzeltes mit Blumenkohl und glutenfreien Pasta 3**

Laktosefreies Rindergeschnetzeltes g  
glutenfreie Pasta  
Laktosefreies Blumenkohlgemüse g




**MaierSchwaben GmbH**

Panoramaweg 15  
72296 Schopfloch

Tel.: 07443 968060  
Fax: 07443 96806-73

info@maierschwaben.de  
www.maierschwaben.de

Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo  entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.



Zertifiziert durch DE-ÖKO-006

Die in unseren Speisen enthaltenen deklarationspflichtigen Stoffe können Sie dem Zusatzblatt (letzte Seite) entnehmen.  
DGE- Zertifiziert bei Direktlieferung

# Allergie-Speiseplan Heime

## Dezember 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-<br>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 Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo  entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

Die in unseren Speisen enthaltenen deklarationspflichtigen Stoffe können Sie dem Zusatzblatt (letzte Seite) entnehmen.  
DGE- Zertifiziert bei Direktlieferung



Zertifiziert durch DE-ÖKO-006



MaierSchwaben GmbH

Panoramaweg 15  
72296 Schopfloch

Tel.: 07443 968060  
Fax: 07443 96806-73

info@maierschwaben.de  
www.maierschwaben.de