

# Allergen-Speiseplan



## BIOLOGISCH Online-Bestellung

**Besteller:** Theodor-Gerhardt-Schule

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

**Ergänzende Bestellung:**

**Bestellt am:** 17.04.2024, 10:14

**Zeitraum:**  
Mi, 1. Mai 2024 - Fr, 31. Mai 2024



**MAIER**  
Schwaben Catering

**MaierSchwaben GmbH**

Panoramaweg 15  
72296 Schopfloch

Tel.: 07443 968060  
Fax: 07443 96806-73

info@maierschwaben.de  
www.maierschwaben.de



Zertifiziert durch DE-ÖKO-006

### 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				

**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:** 17.04.2024, 10:14 Uhr

**Mittwoch, 01.05.**

**Donnerstag, 02.05.**

- Hühnerfrikassee mit Möhrengemüse, dazu Reis <sup>g, i</sup>
- PASTA - Gemüsetortelloni (Spinat, Karotte, Sellerie) dazu Tomatensauce, dazu Reibekäse<sup>a, a1, g, i</sup>
- Milchpudding Butterkeks <sup>a, a1, g</sup>
- Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit: Glutenfreie Spaghetti mit Bolognesesauce vom Rind <sup>i</sup>
- Karotten-Apfel-Salat 0,08 kg EW Verp <sup>l</sup>
- Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit: Apfelcrumble mit Buchweizenstreusel, dazu Vanillesauce <sup>c, g</sup>

**Freitag, 03.05.**

- Paniertes Seelachs mit Salzkartoffeln und Zucchini-Tomaten-Gemüse <sup>a, a1, d, i, l</sup>
- Gemüseaultaschen (Kartoffeln, Karotten, Spinat) in Gemüsebrühe, dazu Kartoffelsalat in Essig-Öl-Dressing <sup>a, a1, c, g, i, j</sup>
- Obst der Saison
- Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit: Hähnchenschenkel mit dunkler Bratensauce, dazu Erbsengemüse und kleine Kartoffeln <sup>i, j, l</sup>
- Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit: Quinoa mit Möhren-Paprika-Brokkoli-Gemüse, dazu Tomatensauce <sup>i</sup>



**MAIER**  
Schwaben Catering

**MaierSchwaben GmbH**

Panoramaweg 15  
72296 Schopfloch

Tel.: 07443 968060  
Fax: 07443 96806-73

info@maierschwaben.de  
www.maierschwaben.de



Zertifiziert durch DE-ÖKO-006

### 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				

# Allergen-Speiseplan

## Online-Bestellung

**Besteller:** Theodor-Gerhardt-Schule

**Bestellt am:** 17.04.2024, 10:14 Uhr

### Montag, 06.05.

- Bio-Penne-Auflauf Veggie Hack Erbsen Lauch <sup>a, a1, g, i</sup>
- 52 Gnocchi-Zucchini-Auflauf (100% Bio) <sup>a, a1, g, i</sup>
- 52 Obst der Saison
- Menü bei Laktoseintoleranz und Milcheiweißallergie: Vier Cevapcici mit Djuvec-Reis <sup>a, a1</sup>
- Krautsalat 0,08 kg EW Verp
- Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit: Glutenfreie Spaghetti mit Tomatensauce <sup>i</sup>
- Krautsalat 0,08 kg EW Verp

### Dienstag, 07.05.

- 52 Geflügelfrikadelle mit Bratensauce, dazu Bio-Spirelli und Salat mit Kräuter dressing <sup>a, a1, a3, c, g, j, l</sup>
- Eier-Omelette mit Baked Beans (weiße Bohnen in Tomatensauce), dazu Kartoffeln <sup>c, g, l</sup>
- 52 Schokopudding Bio <sup>g</sup>
- 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 <sup>c, g, i, l</sup>

### Mittwoch, 08.05.

- 52 Hokifilet (natur) mit Ratatouillegemüse (Zucchini, Paprika und Aubergine) und Bio-Vollkornreis <sup>d, i, l</sup>
- Brokkoli-Blumenkohl-Rahmgemüse mit Spätzle (100% Bio) <sup>a, a1, c, g, i</sup>
- 52 Obst der Saison
- Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit: Haschee (Rind) mit glutenfreien Pasta <sup>i, j</sup>
- Blattsalat Do 0,07 kg + Dressing Vinaigrette 0,05 ml EW Verp <sup>j, l</sup>
- Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz, (Milcheiweißallergie) und Glutenunverträglichkeit: Vegetarisches Gyros (mit Tzaziki), dazu Bio-Reis <sup>f, g</sup>

### Donnerstag, 09.05.

### Freitag, 10.05.

- Hähnchenbrustl natur mit Kartoffelpüree, dazu grüne Bohnen mit Tomate <sup>g, i, l</sup>
- Tomatencrèmesuppe <sup>g, i</sup>
- Reibekuchen mit Apfelmus <sup>a, a1, a4, c, i</sup>
- Obst der Saison
- Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit: Hokifischfilet natur mit süß-saurem Asiagemüse, dazu Bio-Basmatireis <sup>d, f</sup>
- Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit: Glutenfreie Spaghetti mit Gemüsebolognese <sup>i</sup>
- Tomatensalat 0,08 kg EW Verp



**MAIER**  
Schwaben Catering

**MaierSchwaben GmbH**

Panoramaweg 15  
72296 Schopfloch

Tel.: 07443 968060  
Fax: 07443 96806-73

info@maierschwaben.de  
www.maierschwaben.de



Zertifiziert durch DE-ÖKO-006

#### 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		

# Allergen-Speiseplan

## Online-Bestellung

**Besteller:** Theodor-Gerhardt-Schule

**Bestellt am:** 17.04.2024, 10:14 Uhr

### Montag, 13.05.

- PASTA - Vegetarisch gefüllte Cannellotti (Spinat, Ricotta) mit Möhrenbolognese und Mozzarella überbacken<sup>a, a1, f, g, i</sup>
- 52 PASTA - Bunte Spirelli mit Käse-Brokkolisauce, dazu geriebener Käse (100% Bio)<sup>a, a1, g, i</sup>
- 52 Obst der Saison
- Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweiß und Glutenunverträglichkeit: Chili con Carne vom Rind, dazu glutenfreies Brötchen<sup>c, i</sup>
- Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit: Kleine Kartoffeln mit Radieschen-Kräuterquark<sup>g, i</sup>
- Tomatensalat 0,08 kg EW Verp

### Dienstag, 14.05.

- Kibbeling mit Remouladensauce, dazu Kartoffelsalat<sup>a, a1, c, d, g, j</sup>
- 52 Vegane Mini Frikadellen mit Bio-Vollkornreis, dazu Erbsenrahmgemüse<sup>f, g</sup>
- 52 Nuss-Nougat Pudding<sup>g, h, h2</sup>
- Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit: Hähnchengeschnetzeltes mit grünen Bohnen, dazu Bio-Reis<sup>g, i, j</sup>
- Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz, (Milcheiweißallergie) und Glutenunverträglichkeit: Glutenfreie Pasta mit Erbsen und Paprika in Tomatensauce, (dazu Parmesan)<sup>c, g, i</sup>

### Mittwoch, 15.05.

- 52 Putengeschnetzeltes mit Möhregemüse, dazu Semmelknödel<sup>a, a1, a3, c, g, i, l</sup>
- Chili sin Carne (rote Kidneybohnen, Mais, Paprika), dazu Brötchen<sup>a, a1, a3, i</sup>
- 52 Obst der Saison
- Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit: Glutenfreie Spaghetti mit Lachs-Dill-Sahnesauce<sup>d, g</sup>
- Blattsalat Mo 0,07 kg + Dressing Vinaigrette 0,05 ml EW Verp<sup>i, l</sup>
- Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit: Kleine Kartoffeln mit Rote-Linsenbolognese<sup>l</sup>
- Blattsalat Mo 0,07 kg + Dressing Vinaigrette 0,05 ml EW Verp<sup>i, l</sup>

### Donnerstag, 16.05.

- 52 Kartoffelauflauf mit Rinderhack und Zucchini dazu Salat mit Kräuterdressing<sup>g, i, j, l</sup>
- Bio-Spirelli mit vegetarischer Linsenbolognese, dazu Reibekäse<sup>a, a1, g, i</sup>
- 52 Buttermilchdessert mit Heidelbeeren<sup>g</sup>
- Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit: Putenschnitzel natur mit dunkler Sauce, dazu Zucchini und Bio-Reis<sup>i, j</sup>
- Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit: Drei Polentataler mit Champignonrahm<sup>g</sup>
- Krautsalat 0,08 kg EW Verp

### Freitag, 17.05.

- Frikadelle vom Rind mit Eierknöpfe, dazu Kohlrabi in Hollandaise<sup>a, a1, a3, c, g, j</sup>
- Bio-Käse-Makkaroni, dazu Salat mit Joghurt-Dressing<sup>a, a1, c, g, i, j, l</sup>
- Obst der Saison
- Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit: Rindswurst mit Tomaten-Curry-Sauce, dazu kleine Kartoffeln<sup>i, l</sup>
- Blattsalat Fr 0,07 kg + Dressing Vinaigrette 0,05 ml EW Verp<sup>i, l</sup>
- Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit: Milchreis mit roter Grütze, dazu Zimt und Zucker<sup>g</sup>



**MAIER**  
Schwaben Catering

**MaierSchwaben GmbH**

Panoramaweg 15  
72296 Schopfloch

Tel.: 07443 968060  
Fax: 07443 96806-73

info@maierschwaben.de  
www.maierschwaben.de



Zertifiziert durch DE-ÖKO-006

#### 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		

# Allergen-Speiseplan

## Online-Bestellung

**Besteller:** Theodor-Gerhardt-Schule

**Bestellt am:** 17.04.2024, 10:14 Uhr

### Montag, 20.05.

### Dienstag, 21.05.

- Bio-Spaghetti mit Carbonarasauce (Pute), dazu Reibekäse <sup>a, a1, g, i</sup>
- Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, dazu Blumenkohl in Hollandaise <sup>a, a1, a3, c, g, j</sup>
- Vanillepudding Bio <sup>g</sup>
- Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit: Hokifilet natur mit Senfsauce (Soja), dazu Möhrengemüse und Quinoa <sup>d, f, i, j, l</sup>
- Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit: Kartoffelpüree mit Brokkoli-Blumenkohlrahmgemüse <sup>g, l</sup>

### Mittwoch, 22.05.

- Seelachsfilet (natur) mit Brokkolirahmsauce und Salzkartoffeln <sup>d, g, l</sup>
- Spätzle Auflauf mit Spinat (100% Bio) <sup>a, a1, c, g, i</sup>
- Obst der Saison
- Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit: Glutenfreie Spaghetti mit Carbonarasauce von der Pute <sup>g</sup>
- Tomatensalat 0,08 kg EW Verp
- Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz, (Milcheiweiß) und Glutenunverträglichkeit: Chili sin Carne mit (Schmand-Dip) und Bio-Reis <sup>g, i</sup>

### Donnerstag, 23.05.

- PASTA - Nudelaufwurf mit Gemüse (Brokkoli, Paprika) und Käsesauce <sup>a, a1, g</sup>
- Veggie Geschnetzeltes (Veggie Hähnchen) mit Bio-Reis und Möhrengemüse <sup>g, i</sup>
- Schokomuffin <sup>a, a1, c, f, g</sup>
- Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit: Kartoffelsuppe mit Würstchenscheiben (Rind), dazu glutenfreies Brot <sup>f, i</sup>
- Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit: Glutenfreie Pasta mit Rahmspinat <sup>g</sup>
- Karotten-Apfel-Salat 0,08 kg EW Verp <sup>l</sup>

### Freitag, 24.05.

- Erbseneintopf (Bio) mit Rindswurstscheiben, dazu Bio-Vollkornbrot <sup>a, a2, i</sup>
- Falaffel Couscous und Gemüse (Karotten, Paprika, Tomate), dazu Joghurt Dip (100% Bio) <sup>a, a1, g, i</sup>
- Obst der Saison
- Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit: Hühnerfrikassee mit Erbsen und Bio-Reis <sup>g</sup>
- Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit: Kleine Kartoffeln mit Baked Beans, dazu Ei <sup>c, l</sup>



**MAIER**  
Schwaben Catering

**MaierSchwaben GmbH**

Panoramaweg 15  
72296 Schopfloch

Tel.: 07443 968060  
Fax: 07443 96806-73

info@maierschwaben.de  
www.maierschwaben.de



Zertifiziert durch DE-ÖKO-006

#### 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		

# Allergen-Speiseplan



## Online-Bestellung

Besteller: Theodor-Gerhardt-Schule

Bestellt am: 17.04.2024, 10:14 Uhr

### Montag, 27.05.

- Sojaschnitzel mit Eierknöpfle, dazu grüne Bohnen mit Tomatensauce <sup>a, a1, c, f, i</sup>
- Gnocchi-Auflauf mit Gemüse (Tomatensauce, Karotte, Zucchini) (100% Bio) <sup>a, a1, g, i</sup>
- Obst der Saison
- Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit: Gulasch (Rind) mit glutenfreier Pasta <sup>i, j</sup>
- Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit: Blumenkohl-Süßkartoffel-Curry, dazu Bio-Basmatireis <sup>i</sup>
- Tomatensalat 0,08 kg EW Verp

### Dienstag, 28.05.

- Hähnchenbrustfilet natur mit heller Rahmsauce, dazu Reis und Salat mit Frenchdressing <sup>a, a1, a3, c, g, j, l</sup>
- Vegetarisches Gulasch (Veggie Hähnchen) mit Bio-Vollkornspirelli <sup>a, a1, a3, i, l</sup>
- Milchreis mit Zimt und Zucker (100% Bio) <sup>g</sup>
- Menü bei Laktoseintoleranz, (Milcheiweißallergie) und Glutenunverträglichkeit: Hähnchen-Paella mit Reis und Gemüse, (dazu Schmand-Dip) <sup>g</sup>
- Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit: Drei Polentataler auf Gemüsegulasch <sup>g, i</sup>

### Mittwoch, 29.05.

- Vier Hackbällchen (Pute) mit Brokkoli-Käsesauce, dazu Bio-Farfalle <sup>a, a1, c, g, j</sup>
- Blumenkohlcremesuppe (100% Bio) <sup>a, a1, g, i</sup>
- Apfel-Crumble mit Vanillesauce <sup>a, a1, g</sup>
- Obst der Saison
- Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit: Seehechtfilet natur mit Spinatrahmgemüse, dazu kleine Kartoffeln <sup>d, g, l</sup>
- Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit: Glutenfreie Pasta mit Basilikumsauce (Soja) <sup>f</sup>
- Blattsalat Mo 0,07 kg + Dressing Vinaigrette 0,05 ml EW Verp <sup>j, l</sup>

### Donnerstag, 30.05.

### Freitag, 31.05.

- Panierter Lachs mit Reis, dazu Möhrenrahmgemüse <sup>a, a1, d, g</sup>
- Gemüsegulasch (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl) mit kleinen Kartoffeln (100 % Bio) <sup>g, i</sup>
- Obst der Saison
- Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit: Hähnchenschenkel mit dunkler Bratensauce, dazu Erbsengemüse und kleine Kartoffeln <sup>i, j, l</sup>
- Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit: Quinoa mit Möhren-Paprika-Brokkoli-Gemüse, dazu Tomatensauce <sup>i</sup>



**MAIER**  
Schwaben Catering

**MaierSchwaben GmbH**

Panoramaweg 15  
72296 Schopfloch

Tel.: 07443 968060  
Fax: 07443 96806-73

info@maierschwaben.de  
www.maierschwaben.de



Zertifiziert durch DE-ÖKO-006

#### 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				