

# 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:** 15.05.2024, 09:32

**Zeitraum:**  
Mo, 3. Jun 2024 - Fr, 28. Jun 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: 15.05.2024, 09:32 Uhr

### Montag, 03.06.

- 51 Rinderfrikadelle mit Bio-Brokkoli-Blumenkohl-Rahmgemüse und Bio-Reis <sup>a, a1, c, g, i</sup>
  - PASTA - Tortellini gefüllt mit Spinat und Ricotta, dazu Spinatsahnesauce und Reibekäse <sup>a, a1, c, g</sup>
- 51 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, 04.06.

- 51 Überbackener Bio-Gnocchi-Auflauf mit Erbsen dazu Karottensticks <sup>a, a1, g, i</sup>
  - Zucchini-cremesuppe mit Grünkern, dazu Knusperbrötchen (100 % Bio) <sup>a, a1, a3, a5, g, i</sup>
- 51 Pfirsich-Maracuja-Joghurt <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, 05.06.

- 51 Brokkolicremesuppe mit Lachs und einer Scheibe Vollkornbrot <sup>a, a1, a2, a3, d, g</sup>
  - PASTA - Vegetarische Bolognese (Sonnenblumenkerne, Karotte, Sellerie) mit Farfalle und Reibekäse (100% Bio) <sup>a, a1, g, i, j</sup>
- 51 Obst der Saison
  - Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit: Haschee (Rind) mit glutenfreien Pasta <sup>i, j</sup>
  - Karotten-Apfel-Salat 0,08 kg EW Verp <sup>l</sup>
  - Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz, (Milcheiweißallergie) und Glutenunverträglichkeit: Vegetarisches Gyros (mit Tzaziki), dazu Bio-Reis <sup>f, g</sup>

### Donnerstag, 06.06.

- 51 Rahmspinat mit zwei gekochten Eiern, dazu Salzkartoffeln und Knabbergurken <sup>c, g, l</sup>
  - Bulgur mit Gemüsegulasch (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl, Tomate) (100 % Bio) <sup>a, a1, g, i</sup>
- 51 Schokomuffin <sup>a, a1, c, f, g</sup>
  - Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz: Drei vegetarische Samosas mit Kräutersauce und Möhrengemüse, dazu kleine Kartoffeln <sup>a, a1, f, g, l</sup>
  - Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit: Erbseneintopf, dazu ein glutenfreies Brötchen <sup>c, i</sup>

### Freitag, 07.06.

- 51 Hähnchenschnitzel mit Erbsenrahmgemüse, dazu Eierknöpfe und Salat mit Joghurtdressing <sup>a, a1, c, f, g, i, j, l</sup>
  - Kartoffelsuppe <sup>g, i</sup>
  - Kartäuser Kloß mit Vanillesauce <sup>a, a1, c, g</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	enthält Haselnuss	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: 15.05.2024, 09:32 Uhr



**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 Milcherzeugnisse	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:** 15.05.2024, 09:32 Uhr

### Montag, 10.06.

- 51 Hähnchen-Nuggets mit Bio-Kartoffeln, dazu Ketchup <sup>a, a1, a3</sup>
  - Linsengemüse mit Spätzle <sup>a, a1, c, i, l</sup>
- 51 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, l</sup>
  - Tomatensalat 0,08 kg EW Verp

### Dienstag, 11.06.

- Crunchy Veggieschnitzel mit Paprika-Zucchini-Curry-Sauce, dazu Bio-Basmatireis <sup>a, a1, a3, a4, c, g</sup>
- 51 PASTA - Bunte Spirelli mit Käse-Brokkolisauce, dazu geriebener Käse (100% Bio) <sup>a, a1, g, i</sup>
- 51 Schokopudding Bio <sup>g</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, l</sup>

### Mittwoch, 12.06.

- 51 Seelachs (natur) mit Tomatensauce, dazu Bio-Vollkornspirelli und Knabbergurken <sup>a, a1, d, i</sup>
  - Kartoffelpüree mit Bio-Möhrenrahmgemüse <sup>g, i, l</sup>
- 51 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, 13.06.

- 51 Würstchengulasch (Rind) in Tomatensauce mit Bio-Penne <sup>a, a1, i</sup>
  - Kartoffel-Auflauf mit Linsenbolognese, dazu Salat mit Honig-Vinaigrette <sup>g, i, j, l</sup>
- 51 Bio Vanillejoghurt <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, 14.06.

- Kalbsrahmragout Bio-Farfalle dazu Karottensticks <sup>a, a1, g</sup>
- Bunte Gemüsesuppe (Möhren, Sellerie, Kohlrabi) mit Gemüseaultaschen, dazu Bio-Knusperbrötchen (100% Bio) <sup>a, a1, a3, c, i</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	enthält Haselnuss	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: 15.05.2024, 09:32 Uhr



**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 Milcherzeugnisse	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: 15.05.2024, 09:32 Uhr

### Montag, 17.06.

- Hühnersuppe mit Bio-Gemüse (Sellerie, Karotte, Lauch) mit Bio-Knusperbrötchen <sup>a, a1, a3, i</sup>
- 51 Allgäuer Käsespätzle, dazu Erbsenrahmgemüse <sup>a, a1, c, g</sup>
- 51 Obst der Saison
- Menü bei Laktoseintoleranz, (Milcheiweißallergie) und Glutenunverträglichkeit: Geflügelgyros (mit Tzaziki), dazu Bio-Reis <sup>g</sup>
- Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit: Glutenfreie Pasta mit Ratatouillegemüse <sup>i, l</sup>
- Tomatensalat 0,08 kg EW Verp

### Dienstag, 18.06.

- Ratatouille (Zucchini, Aubergine, Paprika und Tomatensauce) mit Bio-Reis dazu Salat mit Joghurtdressing <sup>c, g, i, j, l</sup>
- 51 Vegetarisches Curry (Paprika, Ananas und veggie Hähnchen), dazu Basmatireis (100% Bio) <sup>g, i</sup>
- 51 Milchpudding Butterkeks <sup>a, a1, 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, 19.06.

- Paniertes Lachsfilet mit Salzkartoffeln, dazu Rahmspinat <sup>a, a1, d, g, l</sup>
- Blumenkohlcremesuppe (100% Bio) <sup>a, a1, g, i</sup>
- 51 Drei Pfannkuchen mit roter Grütze (Kirschen, Johannisbeeren, Erdbeeren) <sup>a, a1, c, g</sup>
- 51 Obst der Saison
- Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit: Glutenfreie Spaghetti mit Carbonarasauce von der Pute <sup>g</sup>
- Blattsalat Mo 0,07 kg + Dressing Vinaigrette 0,05 ml EW Verp <sup>j, l</sup>
- Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz, (Milcheiweiß) und Glutenunverträglichkeit: Chili sin Carne mit (Schmand-Dip) und Bio-Reis <sup>g, i</sup>

### Donnerstag, 20.06.

- Bio-Vollkorn-Spaghetti mit vegetarischer Bolonese (Gerste), dazu Reibekäse und Knabbergurken <sup>a, a1, a3, g, i</sup>
- 51 Kartoffel-Zucchini-Auflauf mit Kürbiskernen (100% Bio) <sup>g, i</sup>
- 51 Bio Erdbeerjoghurt <sup>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, 21.06.

- Chili con Carne vom Rind (rote Kidneybohnen, Mais, Paprika) dazu Reibekäse, Brötchen und Salat mit Honig-Vinaigrette <sup>a, a1, a3, g, i, j, l</sup>
- PASTA – Spirellinudeln mit Brokkoli-Sahne-Sauce und Reibekäse (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	j	enthält Senf	k	enthält Sesam
a2	enthält Roggen	h	Schalenfrüchte/Nüsse	l	enthält Schwefeldioxid
a3	enthält Gerste	h1	enthält Mandel	m	enthält Lupine
a4	enthält Hafer	h2	enthält Haselnuss	n	enthält Weichtiere
a5	enthält Dinkel	h3	enthält Walnuss		
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				

# Allergen-Speiseplan



## Online-Bestellung

Besteller: Theodor-Gerhardt-Schule

Bestellt am: 15.05.2024, 09:32 Uhr

### Montag, 24.06.

- 51 Spaghetti mit Bolognese (Rind), dazu Bio-Reibekäse <sup>a, a1, g, i</sup>
  - Vegane Hackbällchen mit Bio-CousCous und Gemüse (Paprika, Karotte, Kichererbsen), dazu Paprikadip <sup>a, a1, f, g, i</sup>
- 51 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, 25.06.

- 51 Linsen-Gemüsecurry (Karotten, Brokkoli, Sellerie), dazu Bio-Reis <sup>i</sup>
  - Blumenkohl-Kartoffel-Auflauf (100% Bio) <sup>g, i</sup>
- 51 Milchreis mit Zimt und Zucker <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, 26.06.

- Lachs-Kartoffelsuppe (Karotte, Sellerie, Zwiebel), dazu Vollkornbrot und Karottensticks <sup>a, a1, a2, a3, d, g, i, l</sup>
- 51 Penne mit Spinatsauce und Reibekäse (100% Bio) <sup>a, a1, g</sup>
- 51 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>i, l</sup>

### Donnerstag, 27.06.

- 51 Gemüsetortelloni (Spinat, Karotte, Sellerie) dazu Tomatensauce, Reibekäse und Knabbergurken <sup>a, a1, g, i</sup>
  - Gnocchi-Zucchini-Auflauf (100% Bio) <sup>a, a1, g, i</sup>
- 51 Bio Erdbeerquark <sup>g</sup>
  - Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit: Glutenfreie Spaghetti mit Bolognesesauce vom Rind <sup>i</sup>
  - Blattsalat Do 0,07 kg + Dressing Vinaigrette 0,05 ml EW Verp <sup>i, l</sup>
  - Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit: Apfelcrumble mit Buchweizenstreusel, dazu Vanillesauce <sup>c, g</sup>

### Freitag, 28.06.

- Putengeschnetzeltes mit Möhrengemüse, dazu Semmelknödel und Salat mit Joghurdressing <sup>a, a1, a3, c, g, i, j, l</sup>
- Bio-Gemüsemaultaschen (Kartoffeln, Karotten, Spinat) in Gemüsebrühe, dazu Kartoffelsalat in Essig-Öl-Dressing <sup>a, a1, c, 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		