Allergen-Speiseplan

BIOLOGISCH Online-Bestellung

Besteller: Theodor-Gerhardt-Schule

Bestellt am: 13.03.2024, 14:09

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

Zeitraum:
Di, 2. Apr 2024 - Di, 30. Apr 2024

Ergänzende Bestellung:

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
  - a1 enthält Weizen
  - a2 enthält Roggen
  - a3 enthält Gerste
  - a4 enthält Hafer
  - a5 enthält Dinkel
  - a6 anhält Kamut
- b enthält Krebstiere
- c enthält Eier
- d enthält Fisch
- e enthält Erdnuss
- f enthält Soja
- g enthält Milch und Milcherzeugnisse
- h Schalenfrüchte/Nüsse
  - h1 enthält Mandel
  - h2 enthält Haselnuss
  - h3 enthält Walnuss
  - h4 enthält Kaschunuss
  - h5 enthält Pekannuss
  - h6 enthält Paranuss
  - h7 enthält Pistazie
  - h8 enthält Macadamianuss
- i enthält Sellerie
- j enthält Senf
- k enthält Sesam
- l enthält Schwefeldioxid
- m enthält Lupine
- n enthält Weichtiere

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:** 13.03.2024, 14:09 Uhr

Dienstag, 02.04.

- Vegetarisches Gulasch (Veggie Hähnchen) mit Bio-Vollkornspirelli [a, a1, a3, i, l]
- Gnocchi-Auflauf mit Gemüse (Tomatensauce, Karotte, Zucchini) (100% Bio) [a, a1, g, i]
- Buttermilchdessert mit Heidelbeeren [g]
- Menü bei Laktoseintoleranz, (Milcheiweißallergie) und Glutenunverträglichkeit: Hähnchen-Paella mit Reis und Gemüse, (dazu Schmand-Dip) [g]
- Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit: Drei Polentataler auf Gemüsegulasch [g, i]

Mittwoch, 03.04.

- Vier Hackbällchen (Pute) mit Brokkoli-Käsesauce, dazu Bio-Farfalle [a, a1, c, g, j]
- Minestrone (italienische Gemüsesuppe mit Zucchini, Paprika, Karotte) mit Reiseinlage, dazu Mini Knusper Brötchen (100% Bio) [a, a1, a3, i]
- Obst der Saison
  Dessert
- Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit: Seehechtfilet natur mit Spinatrahmgemüse, dazu kleine Kartoffeln [d, g, l]
- Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit: Glutenfreie Pasta mit Basilikumsauce (Soja) [f]
- Tomatensalat 0,08 kg EW Verp

Donnerstag, 04.04.

- Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, dazu Blumenkohl in Hollandaise [a, a1, a3, c, g, j]
- PASTA - Bunte Spirelli mit Tomatensauce, dazu geriebener Käse und Salat in Joghurt-Dressing (100% Bio) [a, a1, c, g, i, j, l]
- Bananenquark mit Schokosplitter [f, g]
  Dessert
- Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit: Glutenfreie Spaghetti mit Bolognesesauce vom Rind [i]
- Blattsalat Do 0,07 kg + Dressing Vinaigrette 0,05 ml EW Verp [j, l]
- Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit: Apfelcrumble mit Buchweizenstreusel, dazu Vanillesauce [c, g]

Freitag, 05.04.

- Panierter Lachs mit Risoni, dazu Zucchini-Tomaten-Gemüse [a, a1, d, i]
- Falaffel Couscous und Gemüse (Karotten, Paprika, Tomate), dazu Joghurt Dip (100% Bio) [a, a1, g, i]
- Obst der Saison
  Dessert
- Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit: Hähnchenschenkel mit dunkler Bratensauce, dazu Erbsengemüse und kleine Kartoffeln [i, j, l]
- Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit: Quinoa mit Möhren-Paprika-Brokkoli-Gemüse, dazu Tomatensauce [i]

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
  - a1 enthält Weizen
  - a2 enthält Roggen
  - a3 enthält Gerste
  - a4 enthält Hafer
  - a5 enthält Dinkel
  - a6 anhält Kamut
- b enthält Krebstiere
- c enthält Eier
- d enthält Fisch
- e enthält Erdnuss
- f enthält Soja
- g enthält Milch und Milcherzeugnisse
- h Schalenfrüchte/Nüsse
  - h1 enthält Mandel
  - h2 enthält Haselnuss
  - h3 enthält Walnuss
  - h4 enthält Kaschunuss
  - h5 enthält Pekannuss
  - h6 enthält Paranuss
  - h7 enthält Pistazie
  - h8 enthält Macadamianuss
- i enthält Sellerie
- j enthält Senf
- k enthält Sesam
- l enthält Schwefeldioxid
- m enthält Lupine
- n enthält Weichtiere

Besonderer Spuren-Hinweis: Kreuzkontaminationen bei einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen bei einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden.

Allergen-Speiseplan

BIOLOGISCH®
CATERING FÜR SCHULEN & KITAS
BY MAIER-SCHWABEN

Online-Bestellung

Besteller: Theodor-Gerhardt-Schule **Bestellt am:** 13.03.2024, 14:09 Uhr

Montag, 08.04.

51 Rinderfrikadelle mit Lauch-Rahmgemüse und Reis (100% Bio) [a, a1, g, i]

51 PASTA - Tortellini gefüllt mit Spinat und Ricotta, dazu Spinatsahnesauce und Reibekäse [a, a1, c, g]

- Obst der Saison
- Menü bei Laktoseintoleranz und Milcheiweißallergie: Vier Cevapcici mit Djuvec-Reis [a, a1]
- Krautsalat 0,08 kg EW Verp
- Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit: Glutenfreie Spaghetti mit Tomatensauce [i]
- Krautsalat 0,08 kg EW Verp

Dienstag, 09.04.

51 Überbackener Gnocchi-Auflauf mit Erbsen (100% Bio) [a, a1, g, i]

51 PASTA - Vegetarische Bolognese (Sonnenblumenkerne, Karotte, Sellerie) mit Farfalle und Reibekäse (100% Bio) [a, a1, g, i, j]

- Pfirsich-Maracuja-Joghurt [g]
- 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 [c, g, i, l]

Mittwoch, 10.04.

51 Seelachs (natur) mit Tomatensauce, dazu Bio-Vollkornspirelli und Salat mit Essig-Öl-Dressing [a, a1, d, i, j, l]

- Gemüsegulasch (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl) mit kleinen Kartoffeln (100 % Bio) [g, i]

51 Obst der Saison

- Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit: Haschee (Rind) mit glutenfreien Pasta [i, j]
- Karotten-Apfel-Salat 0,08 kg EW Verp [l]
- Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz, (Milcheiweißallergie) und Glutenunverträglichkeit: Vegetarisches Gyros (mit Tzaziki), dazu Bio-Reis [f, g]

Donnerstag, 11.04.

- Zwei gekochte Eier mit Rahmspinat, dazu Salzkartoffeln [c, g, l]

51 PASTA - Bunte Spirelli mit Käse-Brokkolisauce, dazu geriebener Käse (100% Bio) [a, a1, g, i]

51 Erdbeerquark [g]

- Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz: Drei vegetarische Samosas mit Kräutersauce und Möhrengemüse, dazu kleine Kartoffeln [a, a1, f, g, l]
- Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit: Erbseneintopf, dazu ein glutenfreies Brötchen [c, i]

Freitag, 12.04.

- Hähnchenschnitzel mit Erbsenrahmgemüse und Spätzle [a, a1, c, f, g, i, j]
- Möhrencremesuppe [g, l]
- Kartäuser Kloß mit Vanillesauce [a, a1, c, g]
- Obst der Saison
  Dessert
- Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit: Hokifischfilet natur mit süß-saurem Asiagemüse, dazu Bio-Basmatireis [d, f]
- Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit: Glutenfreie Spaghetti mit Gemüsebolognese [i]
- 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
  - a1 enthält Weizen
  - a2 enthält Roggen
  - a3 enthält Gerste
  - a4 enthält Hafer
  - a5 enthält Dinkel
  - a6 anhält Kamut
- b enthält Krebstiere
- c enthält Eier
- d enthält Fisch
- e enthält Erdnuss
- f enthält Soja
- g enthält Milch und Milcherzeugnisse
- h Schalenfrüchte/Nüsse
  - h1 enthält Mandel
  - h2 enthält Haselnuss
  - h3 enthält Walnuss
  - h4 enthält Kaschunuss
  - h5 enthält Pekannuss
  - h6 enthält Paranuss
  - h7 enthält Pistazie
  - h8 enthält Macadamianuss
- i enthält Sellerie
- j enthält Senf
- k enthält Sesam
- l enthält Schwefeldioxid
- m enthält Lupine
- n enthält Weichtiere

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: 13.03.2024, 14:09 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
  - a1 enthält Weizen
  - a2 enthält Roggen
  - a3 enthält Gerste
  - a4 enthält Hafer
  - a5 enthält Dinkel
  - a6 anhält Kamut
- b enthält Krebstiere
- c enthält Eier
- d enthält Fisch
- e enthält Erdnuss
- f enthält Soja
- g enthält Milch und Milcherzeugnisse
- h Schalenfrüchte/Nüsse
  - h1 enthält Mandel
  - h2 enthält Haselnuss
  - h3 enthält Walnuss
  - h4 enthält Kaschunuss
  - h5 enthält Pekannuss
  - h6 enthält Paranuss
  - h7 enthält Pistazie
  - h8 enthält Macadamianuss
- i enthält Sellerie
- j enthält Senf
- k enthält Sesam
- l enthält Schwefeldioxid
- m enthält Lupine
- n enthält Weichtiere

Besonderer Spuren-Hinweis: Kreuzkontaminationen bei einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen bei einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden.

Allergen-Speiseplan

BIOLOGISCH®
CATERING FÜR SCHULEN & KITAS
BY MAIER-SCHWABEN

Online-Bestellung

Besteller: Theodor-Gerhardt-Schule **Bestellt am:** 13.03.2024, 14:09 Uhr

Montag, 15.04.

51 PASTA - Makkaroni-Bolognese-Auflauf (Geflügel) mit Tomatensauce und Käse überbacken (100% Bio) [a, a1, g, i]

- Linsengemüse mit Spätzle [a, a1, c, i, l]

51 Obst der Saison
Dessert

- Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweiß und Glutenunverträglichkeit: Chili con Carne vom Rind, dazu glutenfreies Brötchen [c, i]
- Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit: Kleine Kartoffeln mit Radieschen-Kräuterquark [g, l]
- Tomatensalat 0,08 kg EW Verp

Dienstag, 16.04.

51 Würstchengulasch (Rind) in Tomatensauce mit Bio-Reis (parboiled), dazu Salat mit Frenchdressing [c, i, j]

- Sojaschnitzel mit Süßkartoffelgnocchi, dazu grüne Bohnen mit Tomatensauce [a, a1, f, i]

51 Heidelbeerquark [g]

- Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit: Hähnchengeschnetzeltes mit grünen Bohnen, dazu Bio-Reis [g, i, j]
- Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz, (Milcheiweißallergie) und Glutenunverträglichkeit: Glutenfreie Pasta mit Erbsen und Paprika in Tomatensauce, (dazu Parmesan) [c, g, i]

Mittwoch, 17.04.

- Brokkolicremesuppe mit Lachs und einer Scheibe Vollkornbrot [a, a1, a2, a3, d, g]

51 Gnocchi mit Tomatensauce, dazu geriebener Käse (100% Bio) [a, a1, g, i]

51 Obst der Saison
Dessert

- Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit: Glutenfreie Spaghetti mit Lachs-Dill-Sahnesauce [d, g]
- Blattsalat Mo 0,07 kg + Dressing Vinaigrette 0,05 ml EW Verp [j, l]
- Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit: Kleine Kartoffeln mit Rote-Linsenbolognese [l]
- Blattsalat Mo 0,07 kg + Dressing Vinaigrette 0,05 ml EW Verp [j, l]

Donnerstag, 18.04.

51 Vegane Hackbällchen mit Bio-CousCous und Gemüse (Paprika, Karotte, Kichererbsen), dazu Paprikadip [a, a1, f, g, i]

- Gemüse-Lasagne (Karotte, Kohlrabi, Zucchini) (100% Bio) [a, a1, g, i]

51 Vanillejoghurt [g]

- Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit: Putenschnitzel natur mit dunkler Sauce, dazu Zucchini und Bio-Reis [i, j]
- Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit: Drei Polentataler mit Champignonrahm [g]
- Krautsalat 0,08 kg EW Verp

Freitag, 19.04.

- Kalbsrahmragout Bio-Farfalle [a, a1, g]
- Käse-Lauchsuppe, dazu Brötchen [a, a1, a3, g, i]
- Obst der Saison
Dessert
- Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit: Rindswurst mit Tomaten-Curry-Sauce, dazu kleine Kartoffeln [i, l]
- Blattsalat Fr 0,07 kg + Dressing Vinaigrette 0,05 ml EW Verp [j, l]

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
  - a1 enthält Weizen
  - a2 enthält Roggen
  - a3 enthält Gerste
  - a4 enthält Hafer
  - a5 enthält Dinkel
  - a6 anhält Kamut
- b enthält Krebstiere
- c enthält Eier
- d enthält Fisch
- e enthält Erdnuss
- f enthält Soja
- g enthält Milch und Milcherzeugnisse
- h Schalenfrüchte/Nüsse
  - h1 enthält Mandel
  - h2 enthält Haselnuss
  - h3 enthält Walnuss
  - h4 enthält Kaschunuss
  - h5 enthält Pekannuss
  - h6 enthält Paranuss
  - h7 enthält Pistazie
  - h8 enthält Macadamianuss
- i enthält Sellerie
- j enthält Senf
- k enthält Sesam
- l enthält Schwefeldioxid
- m enthält Lupine
- n enthält Weichtiere

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:** 13.03.2024, 14:09 Uhr

- Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit: Milchreis mit roter Grütze, dazu Zimt und Zucker [g]

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
- a1 enthält Weizen
- a2 enthält Roggen
- a3 enthält Gerste
- a4 enthält Hafer
- a5 enthält Dinkel
- a6 anhält Kamut

b enthält Krebstiere
c enthält Eier
d enthält Fisch
e enthält Erdnuss
f enthält Soja
g enthält Milch und Milcherzeugnisse
h Schalenfrüchte/Nüsse
- h1 enthält Mandel
- h2 enthält Haselnuss
- h3 enthält Walnuss
- h4 enthält Kaschunuss
- h5 enthält Pekannuss
- h6 enthält Paranuss
- h7 enthält Pistazie
- h8 enthält Macadamianuss

i enthält Sellerie
j enthält Senf
k enthält Sesam
l enthält Schwefeldioxid
m enthält Lupine
n enthält Weichtiere

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:** 13.03.2024, 14:09 Uhr

Montag, 22.04.

- Huhn-Gemüseeintopf (Sellerie, Karotte, Lauch) mit Brötchen (100% Bio) [a, a1, a3, i]

51 Allgäuer Käsespätzle, dazu Erbsenrahmgemüse [a, a1, c, g]

51 Obst der Saison

- Menü bei Laktoseintoleranz, (Milcheiweißallergie) und Glutenunverträglichkeit: Geflügelgyros (mit Tzaziki), dazu Bio-Reis [g]
- Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit: Glutenfreie Pasta mit Ratatouillegemüse [i, l]
- Tomatensalat 0,08 kg EW Verp

Dienstag, 23.04.

51 Paniertes Schnitzel (Hähnchen) mit Paprikasauce und Eierknöpfle, dazu Salat mit Joghurtdressing [a, a1, a3, c, f, g, i, j, l]

- Ratatouille (Zucchini, Aubergine, Paprika und Tomatensauce) mit Bio-Reis [i, l]

51 Schokopudding [g]

- Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit: Hokifilet natur mit Senfsauce (Soja), dazu Möhrengemüse und Quinoa [d, f, i, j, l]
- Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit: Kartoffelpüree mit Brokkoli-Blumenkohlrahmgemüse [g, l]

Mittwoch, 24.04.

51 Paniertes Lachsfilet mit Salzkartoffeln, dazu Rahmspinat [a, a1, d, g, l]

- Blumenkohlcremesuppe (100% Bio) [a, a1, g, i]
- Drei Pfannkuchen mit Kirschgrütze [a, a1, c, g]

51 Obst der Saison
Dessert

- Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit: Glutenfreie Spaghetti mit Carbonarasauce von der Pute [g]
- Blattsalat Mo 0,07 kg + Dressing Vinaigrette 0,05 ml EW Verp [j, l]
- Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz, (Milcheiweiß) und Glutenunverträglichkeit: Chili sin Carne mit (Schmand-Dip) und Bio-Reis [g, i]

Donnerstag, 25.04.

51 Bio-Vollkorn-Spaghetti mit vegetarischer Bolonese (Gerste), dazu Reibekäse und Salat mit French-Dressing [a, a1, a3, c, g, i, j]

- Blumenkohl-Kartoffel-Auflauf (100% Bio) [g, i]

51 Buttermilchdessert mit Birne und Vanille [g]
Dessert

- Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit: Kartoffelsuppe mit Würstchenscheiben (Rind), dazu glutenfreies Brot [f, i]
- Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit: Glutenfreie Pasta mit Rahmspinat [g]
- Karotten-Apfel-Salat 0,08 kg EW Verp [l]

Freitag, 26.04.

- Chili con Carne vom Rind (rote Kidneybohnen, Mais, Paprika) dazu Reibekäse und Brötchen [a, a1, a3, g, i]
- PASTA – Spirellinudeln mit Brokkoli-Sahne-Sauce und Reibekäse (100% Bio) [a, a1, g, i]
- Obst der Saison
Dessert
- Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit: Hühnerfrikassee mit Erbsen und Bio-Reis [g]
- Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit: Kleine Kartoffeln mit Baked Beans, dazu Ei [c, l]

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
- a1 enthält Weizen
- a2 enthält Roggen
- a3 enthält Gerste
- a4 enthält Hafer
- a5 enthält Dinkel
- a6 anhält Kamut

b enthält Krebstiere
c enthält Eier
d enthält Fisch
e enthält Erdnuss
f enthält Soja
g enthält Milch und Milcherzeugnisse
h Schalenfrüchte/Nüsse
- h1 enthält Mandel
- h2 enthält Haselnuss
- h3 enthält Walnuss
- h4 enthält Kaschunuss
- h5 enthält Pekannuss
- h6 enthält Paranuss
- h7 enthält Pistazie
- h8 enthält Macadamianuss

i enthält Sellerie
j enthält Senf
k enthält Sesam
l enthält Schwefeldioxid
m enthält Lupine
n enthält Weichtiere

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:** 13.03.2024, 14:09 Uhr

Montag, 29.04.

51 PASTA - Spaghetti mit Bolognese (Rind), dazu Reibekäse (100% Bio)[a, a1, g, i]

- Linsen-Gemüsecurry (Karotten, Brokkoli, Sellerie), dazu Bio-Reis [i]

51 Obst der Saison

- Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit: Gulasch (Rind) mit glutenfreier Pasta [i, j]
- Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit: Blumenkohl-Süßkartoffel-Curry, dazu Bio-Basmatireis [i]
- Tomatensalat 0,08 kg EW Verp

Dienstag, 30.04.

- Eieromelette mit Bio-Rahmspinat, dazu Bio-Salzkartoffeln [c, g]

51 Hausgemachtes Kartoffelpüree mit Möhrenrahmgemüse (100%Bio) [g, i]

51 Milchreis mit Zimt und Zucker [g]

- Menü bei Laktoseintoleranz, (Milcheiweißallergie) und Glutenunverträglichkeit: Hähnchen-Paella mit Reis und Gemüse, (dazu Schmand-Dip) [g]
- Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit: Drei Polentataler auf Gemüsegulasch [g, i]

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
- a1 enthält Weizen
- a2 enthält Roggen
- a3 enthält Gerste
- a4 enthält Hafer
- a5 enthält Dinkel
- a6 anhält Kamut

b enthält Krebstiere
c enthält Eier
d enthält Fisch
e enthält Erdnuss
f enthält Soja
g enthält Milch und Milcherzeugnisse
h Schalenfrüchte/Nüsse
- h1 enthält Mandel
- h2 enthält Haselnuss
- h3 enthält Walnuss
- h4 enthält Kaschunuss
- h5 enthält Pekannuss
- h6 enthält Paranuss
- h7 enthält Pistazie
- h8 enthält Macadamianuss

i enthält Sellerie
j enthält Senf
k enthält Sesam
l enthält Schwefeldioxid
m enthält Lupine
n enthält Weichtiere

Besonderer Spuren-Hinweis: Kreuzkontaminationen bei einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen bei einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden.