

Allergen-Speiseplan



BIOLOGISCH Online-Bestellung

Besteller: Theodor-Gerhardt-Schule

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

Ergänzende Bestellung:
Bei Obst bitte etwas mehr Abwechslung!!!

Bestellt am: 19.06.2022, 09:34

Zeitraum:
Fr, 1. Jul 2022 - Fr, 29. Jul 2022



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				

Allergen-Speiseplan



Online-Bestellung

Besteller: Theodor-Gerhardt-Schule

Bestellt am: 19.06.2022, 09:34 Uhr

Freitag, 01.07.

- Hühnerkraftbrühe mit Gemüse (Karotte, Sellerie, Lauch) und Seidenklösschen, dazu Vollkornbrot ^{a, a1, a2, a5, g, i}
- Drei Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, dazu Möhrengemüse und Salat mit Joghurtdressing ^{c, g, i, j, l}
- Obst der Saison
- *Dessert*
X
- Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit: Hähnchenschenkel mit dunkler Bratensauce, dazu Erbsengemüse und kleine Kartoffeln ⁱ
- 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	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: 19.06.2022, 09:34 Uhr

Montag, 04.07.

- Geflügelgyros mit Tzaziki und Bio-Reis, dazu Krautsalat in Essig-Öl-Dressing^g
65
- Gemüsegulasch (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl) mit kleinen Kartoffeln (100 % Bio)^{g, i}
65
- Obst der Saison
65
- 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 Tomatensauceⁱ
- Krautsalat 0,08 kg EW Verp

Dienstag, 05.07.

- Eine Rindswurst mit Ketchup, dazu kleine Bio-Kartoffeln und cremiger Karottensalat^{g, i, j}
65
- Zwei Spinatschnitzel mit Paprikasauce und Bio-Spätzle^{a, a1, a3, c, g, i, l}
- Kirschquark^g
65
- Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit: Ein Hähnchenbrustfilet mit Currysauce dazu Brokkoli und Bio-Basmatireisⁱ
- Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit: Tortilla mit Paprika und Mais, dazu Tomatendip^{c, g, i, l}

Mittwoch, 06.07.

- Bio-Penne mit Gemüse-Bolognese und Parmesan, dazu Bio-Knabbergurken^{a, a1, c, f, g, i}
65
- Vollkornspirelli mit Brokkoli-Sahne-Sauce, dazu Reibekäse und Knabbergurken (100% Bio)^{a, a1, g, i}
- Schokomuffin^{a, a1, c, f, g}
65
- Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit: Haschee (Rind) mit glutenfreien Pasta
- 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, i}

Donnerstag, 07.07.

- Hokifischfilet "Müllerin Art" mit Remoulade, dazu Bio-Salzkartoffeln und Salat mit Joghurtdressing^{a, a1, c, d, g, j, l}
- Gnocchi-Auflauf mit Zucchini in Bechamelsauce, dazu Knabberkarotten (100% Bio)^{a, a1, g, i}
65
- Obst der Saison
65
- Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz: Drei vegetarische Samosas mit Kräutersauce und Möhrengemüse, dazu kleine Kartoffeln^{a, a1, f, g, i, l}
- Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit: Erbseneintopf, dazu ein glutenfreies Brötchenⁱ

Freitag, 08.07.

- PASTA - Bio-Spirelli mit Carbonarasauce (Pute) und Parmesan, dazu Salat mit Frenchdressing^{a, a1, c, g, j}
- Tomatencremesuppe mit Reiseinlage und Weizenbaguette (100% Bio)^{a, a1, g, i}
- Milchreis mit 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	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: 19.06.2022, 09:34 Uhr

- 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	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: 19.06.2022, 09:34 Uhr

Montag, 11.07.

- Paniertes Hähnchenschnitzel mit Bio-Möhrenrahmgemüse, dazu Bio-Salzkartoffeln ^{a, f, g, i, j}
65
- Ratatouille (Zucchini, Auberginen, Paprika in Tomatensauce) mit Bio-Schupfnudeln und Reibekäse ^{a, a1, c, g, i, l}
- Obst der Saison
65
- Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit: Hähnchengeschnetzeltes mit grünen Bohnen, dazu Bio-Reis ^g
- Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz, (Milcheiweißallergie) und Glutenunverträglichkeit: Glutenfreie Pasta mit Erbsen und Paprika in Tomatensauce, (dazu Parmesan) ^{c, g, i}

Dienstag, 12.07.

- Gebackenes Seelachsfilet mit Limonendip, dazu Bio-Vollkornreis und Knabbergurken ^{a, a1, d, g, j}
65
- Bananenquark mit Schokosplitter ^{f, g}
65
- Möhrencremesuppe ^{g, i, l}
- Drei Pfannkuchen mit roter Grütze (Kirschen, Johannisbeeren, Erdbeeren) ^{a, a1, c, g}
- Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweiß und Glutenunverträglichkeit: Chili con Carne vom Rind, dazu glutenfreies Brötchen ⁱ
- Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit: Kleine Kartoffeln mit Radieschen-Kräuterquark ^{g, l}
- Blattsalat Di 0,07 kg + Dressing Vinaigrette 0,05 ml EW Verp ^{i, l}

Mittwoch, 13.07.

- Hamburger mit Burgerbrötchen, Frikadelle (Rind), Tomaten, Salat, Gurken und Burgersauce, dazu Kartoffelecken ^{a, a1, c, g, j, k, l}
65
- Bunte Gemüsesuppe (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl) und Weizenbaguette (100% Bio) ^{a, a1, i}
- Obst der Saison
65
- Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit: Glutenfreie Spaghetti mit Lachs-Dill-Sahnesauce ^{d, g, i}
- Tomatensalat 0,08 kg EW Verp
- Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit: Kleine Kartoffeln mit Rote-Linsenbolognese ^l
- Tomatensalat 0,08 kg EW Verp

Donnerstag, 14.07.

- Vegetarische Frühlingsrolle (Mungobohnen, Weißkohl, Lauch) mit süß-saurem Dip, dazu Bio-Basmatireis und Chinakohl-Mais-Salat ^{a, a1, c, g, i, j, l}
- Nudelauflauf mit Gemüse (Brokkoli, Paprika) und Kräutersauce, dazu Gurkensalat (100 % Bio) ^{a, a1, g, i}
65
- Bio-Cookie 'Kerniger Hafer' ^{a, a4, a5}
65
- Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit: Putenschnitzel natur mit dunkler Sauce, dazu Zucchini und Bio-Reis
- Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit: Drei Polentataler mit Champignonrahm ^g
Krautsalat 0,08 kg EW Verp

Freitag, 15.07.

- Putengeschnetzeltes mit Erbsengemüse, dazu Semmelknödel

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				



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

Allergen-Speiseplan



Online-Bestellung

Besteller: Theodor-Gerhardt-Schule

Bestellt am: 19.06.2022, 09:34 Uhr

- Kartoffelgratin mit Brokkoli und Grünkern, dazu Knabberkarotte (100% Bio) ^{a, a5, g, i}
- Buttermilchdessert mit roten Beeren (Erdbeeren, Rhabarber, Himbeeren) ^g
- 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 ^{i, l}
- 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	g	enthält Milch und Milch- erzeugnisse	i	enthält Sellerie
a1	enthält Weizen	j	enthält Senf		
a2	enthält Roggen	k	enthält Sesam		
a3	enthält Gerste	l	enthält Schwefeldioxid		
a4	enthält Hafer	m	enthält Lupine		
a5	enthält Dinkel	n	enthält Weichtiere		
a6	enthält Kamut				
b	enthält Krebstiere				
c	enthält Eier				
d	enthält Fisch				
e	enthält Erdnuss				
f	enthält Soja				
		h	enthält 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		

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: 19.06.2022, 09:34 Uhr

Montag, 18.07.

- Hähnchenbruststreifen in Zitronenrahmsauce, dazu Bio-Reis und Möhrengemüse ^{a, a1, g}
65
- Vegane Spinatstange mit Currydip, dazu Bio-Gemüse-Couscous (Sellerie, Paprika, Karotten) ^{a, a1, g, i}
- Obst der Saison
65
- 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}

Dienstag, 19.07.

- Würstchengulasch (Rind) in Tomatensauce mit Bio-Parboiled Reis, dazu Knabbergurken ⁱ
65
- Gemüseaultaschen, dazu Kräutersauce und Chinakohl-Mais-Salat in Joghurdressing ^{a, a1, c, g, i, j, l}
- Pfirsich-Maracuja-Joghurt ^g
65
- 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}
- Blattsalat Di 0,07 kg + Dressing Vinaigrette 0,05 ml EW Verp ^{i, l}

Mittwoch, 20.07.

- Paniertes Schnitzel (Hähnchen) mit Paprikasauce und Bio-Eierknöpfe, dazu Salat mit Frenchdressing ^{a, a1, a3, c, f, g, i, j, l}
65
- Zwei Gemüseknödel (Porree, Karotten, Sellerie) mit Kräutersauce, dazu Salat mit Frenchdressing ^{a, a1, c, g, i, j}
- Obst der Saison
65
- Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit: Glutenfreie Spaghetti mit Carbonarasauce von der Pute ^g
- Tomatensalat 0,08 kg EW Verp
- Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz, (Milcheiweiß) und Glutenunverträglichkeit: Chili sin Carne mit (Schmand-Dip) und Bio-Reis ^{g, i}

Donnerstag, 21.07.

- Bio-Vollkornspirelli mit Lachs-Dill-Sahnesauce, dazu Salat mit Kräuterdressing ^{a, a1, d, g, j, l}
- Spanische Tortilla mit Kartoffeln und Paprika, dazu Kräuterquark (100 % Bio) ^{c, g}
65
- Marmorkuchen ^{a, a1, c, g, m}
65
- Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit: Kartoffelsuppe mit Würstchenscheiben (Rind), dazu glutenfreies Brot ⁱ
- Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit: Glutenfreie Pasta mit Rahmspinat ^g
- Karotten-Apfel-Salat 0,08 kg EW Verp ^l

Freitag, 22.07.

- Rindergeschnetzeltes mit Kartoffelpüree, dazu Bio-Gurkensalat ^{a, a1, a3, g, i, l}
- PASTA - Spaghetti mit Tomatensauce, dazu geriebener Käse und Gurkensalat (100% Bio) ^{a, a1, g, i}
- Obst der Saison
Dessert



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 Kaschnuss	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: 19.06.2022, 09:34 Uhr

X

- Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit: Hühnerfrikassee mit Erbsen und Bio-Reis ⁹
- Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit: Kleine Kartoffeln mit Baked Beans, dazu Ei ^{6,1}



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				

Allergen-Speiseplan



Online-Bestellung

Besteller: Theodor-Gerhardt-Schule

Bestellt am: 19.06.2022, 09:34 Uhr

Montag, 25.07.

- Asiatisches Rindergeschnetzeltes mit Karotten und Bambussprossen, dazu Bio-Linguine ^{a, a1, f}
65
- Bio-Salzkartoffeln mit Bio-Rahmspinat und zwei gekochten Eiern ^{c, g}
65
- Obst der Saison
65
- 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}

Dienstag, 26.07.

- Bio-Gnocchi mit Tomaten-Schinkensauce (Pute), dazu geriebener Käse und Salat mit Frenchdressing ^{a, a1, c, g, i, j}
65
- Apfel-Streuselkuchen ^{a, a1, c, g}
65
- Blumenkohlcremesuppe (100% Bio) ^{a, a1, g, i}
- Kaiserschmarrn mit Vanillesauce, dazu Zimt und Zucker ^{a, a1, c, g}
- Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit: Gulasch (Rind) mit glutenfreier Pasta
- Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit: Blumenkohl-Süßkartoffel-Curry, dazu Bio-Basmatireis ⁱ
- Blattsalat Di 0,07 kg + Dressing Vinaigrette 0,05 ml EW Verp ^{j, l}

Mittwoch, 27.07.

- Chili con Carne vom Rind (rote Kidneybohnen, Mais, Paprika) mit Crème Fraîche und Bio-Weizenbaguette ^{a, a1, g, i}
- Kartoffelrahmsuppe (Kartoffeln, Karotten, Zucchini), dazu Weizenbaguette (100% Bio) ^{a, a1, g, i}
- Erdbeerjoghurt ^g
- Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit: Seehechtfilet natur mit Spinatrahmgemüse, dazu kleine Kartoffeln ^{g, l}
- Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit: Glutenfreie Pasta mit Basilikumsauce (Soja) ^{f, i}
- Tomatensalat 0,08 kg EW Verp

Donnerstag, 28.07.

- Gebackenes Kabeljaufilet mit Cocktailsauce, dazu Kartoffelecken und Bio-Gurkensalat ^{a, a1, c, d, g, j, l}
- Vegetarische Tortelloni mit Gemüsefüllung (Spinat, Pinienkerne), dazu Käsesauce und Gurkensalat (100% Bio) ^{a, a1, f, g, i}
- Obst der Saison
Dessert
X
- 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, 29.07.

- Kalbsgulasch mit Möhrengemüse und Bio-Reis ^{g, l}
- Vegetarisches Cordon Bleu mit Tomatensauce, dazu Bio-Salzkartoffeln ⁱ
- Griesspudding mit Zimt und Zucker ^{a, a1, g}
Dessert



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				

Allergen-Speiseplan



Online-Bestellung

Besteller: Theodor-Gerhardt-Schule

Bestellt am: 19.06.2022, 09:34 Uhr

- Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit: Hähnchenschenkel mit dunkler Bratensauce, dazu Erbsengemüse und kleine Kartoffeln¹
- Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit: Quinoa mit Möhren-Paprika-Brokkoli-Gemüse, dazu Tomatensauce¹



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.