

Speiseplan Sonderkost

Juni 2022



Montag den 30.05.

Menü bei Laktoseintoleranz, (Milcheiweißallergie) und Glutenunverträglichkeit:
Hähnchen-Paella mit Reis und Gemüse, (dazu Schmand-Dip)

Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:
Drei Polentataler auf Gemüsegulasch

Dienstag den 31.05.

Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:
Gulasch (Rind) mit glutenfreier Pasta⁸

Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:
Blumenkohl-Süßkartoffel-Curry, dazu Bio-Basmatireis

Mittwoch den 01.06.

Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:
Seehechtfilet natur mit Spinatrahmgemüse, dazu kleine Kartoffeln

Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:
Glutenfreie Pasta mit Basilikumsauce (Soja)³

Donnerstag den 02.06.

Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:
Glutenfreie Spaghetti mit Bolognesesauce vom Rind

Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:
Apfelcrumble mit Buchweizenstreusel, dazu Vanillesauce

Freitag den 03.06.

Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:
Hähnchenschenkel mit dunkler Bratensauce, dazu Erbsengemüse und kleine Kartoffeln

Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:
Quinoa mit Möhren-Paprika-Brokkoli-Gemüse, dazu Tomatensauce

Samstag den 04.06.

Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:
Geflügelragout in Tomaten-Erbsensauce, dazu Bio-Reis

Sonntag den 05.06.

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

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 | |



Zertifiziert durch DE-ÖKO-006



MaierSchwaben GmbH

Panoramaweg 15
72296 Schopfloch

Tel.: 07443 968060
Fax: 07443 96806-73

info@maierschwaben.de
www.maierschwaben.de

Speiseplan Sonderkost

Juni 2022



Montag den 06.06. - Pfingstmontag

Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:
Putenschnitzel natur mit dunkler Sauce, dazu Zucchini und Bio-Reis

Dienstag den 07.06.

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 Tomatendip³

Mittwoch den 08.06.

Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:
Haschee (Rind) mit glutenfreien Pasta

Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz, (Milcheiweißallergie) und Glutenunverträglichkeit:
Vegetarisches Gyros (mit Tzaziki), dazu Bio-Reis

Donnerstag den 09.06.

Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz:
Drei vegetarische Samosas mit Kräutersauce und Möhrengemüse, dazu kleine Kartoffeln³

Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:
Erbseneintopf, dazu ein glutenfreies Brötchen

Freitag den 10.06.

Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:
Hokifischfilet natur mit süß-saurem Asiagemüse, dazu Bio-Basmatireis^{1, 2, 3}

Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:
Glutenfreie Spaghetti mit Gemüsebolognese

Samstag den 11.06.

Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:
Rindergeschnetzeltes mit Blumenkohl und glutenfreien Pasta³

Sonntag den 12.06.

Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweiß und Glutenunverträglichkeit:
Nudelpfanne mit Champignons und Tomaten^{1, 2, 3, 5}

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 | |



Zertifiziert durch DE-ÖKO-006



MaierSchwaben GmbH

Panoramaweg 15
72296 Schopfloch

Tel.: 07443 968060
Fax: 07443 96806-73

info@maierschwaben.de
www.maierschwaben.de

Speiseplan Sonderkost

Juni 2022



Montag den 13.06.

Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:
Hähnchengeschnetzeltes mit grünen Bohnen, dazu Bio-Reis

Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz, (Milcheiweißallergie) und Glutenunverträglichkeit:
Glutenfreie Pasta mit Erbsen und Paprika in Tomatensauce, (dazu Parmesan)²

Dienstag den 14.06.

Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweiß und Glutenunverträglichkeit:
Chili con Carne vom Rind, dazu glutenfreies Brötchen

Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:
Kleine Kartoffeln mit Radieschen-Kräuterquark

Mittwoch den 15.06.

Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:
Glutenfreie Spaghetti mit Lachs-Dill-Sahnesauce

Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:
Kleine Kartoffeln mit Rote-Linsenbolognese

Donnerstag den 16.06. - Fronleichnam

Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:
Drei Polentataler mit Champignonrahm

Freitag den 17.06.

Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:
Rindswurst mit Tomaten-Curry-Sauce, dazu kleine Kartoffeln^{1, 2, 3, 8}

Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:
Milchreis mit roter Grütze, dazu Zimt und Zucker

Samstag den 18.06.

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

Sonntag den 19.06.

Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:
Rösti mit Kräuterquark, dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing³

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 | |



Zertifiziert durch DE-ÖKO-006



MaierSchwaben GmbH

Panoramaweg 15
72296 Schopfloch

Tel.: 07443 968060
Fax: 07443 96806-73

info@maierschwaben.de
www.maierschwaben.de

Speiseplan Sonderkost

Juni 2022



Montag den 20.06.

Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:
Hokifilet natur mit Senfsauce (Soja), dazu Möhrengemüse und Quinoa³

Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:
Kartoffelpüree mit Brokkoli-Blumenkohlrahmgemüse

Dienstag den 21.06.

Menü bei Laktoseintoleranz, (Milcheiweißallergie) und Glutenunverträglichkeit:
Geflügelgyros (mit Tzaziki), dazu Bio-Reis

Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:
Glutenfreie Pasta mit Ratatouillegemüse^{2, 3, 5}

Mittwoch den 22.06.

Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:
Glutenfreie Spaghetti mit Carbonarasauce von der Pute

Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz, (Milcheiweiß) und Glutenunverträglichkeit:
Chili sin Carne mit (Schmand-Dip) und Bio-Reis

Donnerstag den 23.06.

Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:
Kartoffelsuppe mit Würstchenscheiben (Rind), dazu glutenfreies Brot^{2, 3}

Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:
Glutenfreie Pasta mit Rahmspinat

Freitag den 24.06.

Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:
Hühnerfrikassee mit Erbsen und Bio-Reis

Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:
Kleine Kartoffeln mit Baked Beans, dazu Ei

Samstag den 25.06.

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

Sonntag den 26.06.

Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:
Pochiertes Hokifilet mit Zitronensauce (Soja), dazu Salzkartoffeln und Salat mit Essig-Öl-Dressing³

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 | |



Zertifiziert durch DE-ÖKO-006



MaierSchwaben GmbH

Panoramaweg 15
72296 Schopfloch

Tel.: 07443 968060
Fax: 07443 96806-73

info@maierschwaben.de
www.maierschwaben.de

Speiseplan Sonderkost

Juni 2022



Montag den 27.06.

Menü bei Laktoseintoleranz, (Milcheiweißallergie) und Glutenunverträglichkeit:
Hähnchen-Paella mit Reis und Gemüse, (dazu Schmand-Dip)

Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:
Drei Polentataler auf Gemüsegulasch

Dienstag den 28.06.

Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:
Gulasch (Rind) mit glutenfreier Pasta⁸

Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:
Blumenkohl-Süßkartoffel-Curry, dazu Bio-Basmatireis

Mittwoch den 29.06.

Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:
Seehechtfilet natur mit Spinatrahmgemüse, dazu kleine Kartoffeln

Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:
Glutenfreie Pasta mit Basilikumsauce (Soja)³

Donnerstag den 30.06.

Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:
Glutenfreie Spaghetti mit Bolognesesauce vom Rind

Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:
Apfelcrumble mit Buchweizenstreusel, dazu Vanillesauce

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 | |



Zertifiziert durch DE-ÖKO-006



MaierSchwaben GmbH

Panoramaweg 15
72296 Schopfloch

Tel.: 07443 968060
Fax: 07443 96806-73

info@maierschwaben.de
www.maierschwaben.de

Allergen-Speiseplan Sonderkost

Juni 2022



Montag den 30.05.

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:

Drei Polentataler auf Gemüsegulasch

Gemüsegulasch laktosefrei ^{g, i}

Polentataler ^g

Dienstag den 31.05.

Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:

Gulasch (Rind) mit glutenfreier Pasta

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

Mittwoch den 01.06.

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)

glutenfreie Pasta

Basilikumsauce (Soja) f, i

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		



MaierSchwabens GmbH

Panoramaweg 15
72296 Schopfloch

Tel.: 07443 968060
Fax: 07443 96806-73

info@maierschwaben.de
www.maierschwaben.de



Zertifiziert durch DE-ÖKO-006

Besonderer Spuren-Hinweis:

Kreuzkontaminationen bei einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen bei einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden.

Allergen-Speiseplan Sonderkost

Juni 2022



Donnerstag den 02.06.

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 03.06.

Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit: Hähnchenschenkel mit dunkler Bratensauce, dazu Erbsengemüse und kleine Kartoffeln

Hähnchenschenkel
laktose- und glutenfreie Bratensauce
Erbsengemüse milchfrei
kleine Kartoffeln l

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 04.06.

Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit: Geflügelragout in Tomaten-Erbsensauce, dazu Bio-Reis

Geflügelragout in Tomatensauce mit Erbsen i
Bio-Reis

Sonntag den 05.06.

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

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

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		



MaierSchwaben GmbH

Panoramaweg 15
72296 Schopfloch

Tel.: 07443 968060
Fax: 07443 96806-73

info@maierschwaben.de
www.maierschwaben.de



Zertifiziert durch DE-ÖKO-006

Besonderer Spuren-Hinweis:

Kreuzkontaminationen bei einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen bei einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden.

Allergen-Speiseplan Sonderkost

Juni 2022



Montag den 06.06.

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

Dienstag den 07.06.

Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit: Ein 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

Tortilla mit Kartoffeln, Mais und Paprika laktosefrei c, g, l
Tomaten-Joghurt-Dip laktosefrei 0,05kg EW Verp g, i

Mittwoch den 08.06.

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

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		



MaierSchwaben GmbH

Panoramaweg 15
72296 Schopfloch

Tel.: 07443 968060
Fax: 07443 96806-73

info@maierschwaben.de
www.maierschwaben.de



Zertifiziert durch DE-ÖKO-006

Besonderer Spuren-Hinweis:

Kreuzkontaminationen bei einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen bei einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden.

Allergen-Speiseplan Sonderkost

Juni 2022



Donnerstag den 09.06.

Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz:

Drei vegetarische Samosas mit Kräutersauce und Möhrengemüse, dazu kleine Kartoffeln

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: Erbseneintopf, dazu ein glutenfreies Brötchen

Erbseneintopf i
Glutenfreies Brötchen

Freitag den 10.06.

Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit: Hokifischfilet natur mit süß-saurem Asiagemüse, dazu Bio-Basmatireis

Pochiertes Hokifilett d
Asiatisches Gemüse f
Bio-Basmatireis

Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit: Glutenfreie Spaghetti mit Gemüsebolognese

glutenfreie Spaghetti
Gemüsebolognesesauce i

Samstag den 11.06.

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

Laktosefreies Rindergeschnetzeltes g
glutenfreie Pasta
Laktosefreies Blumenkohlgemüse g

Sonntag den 12.06.

Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweiß und Glutenunverträglichkeit: Nudelpfanne mit Champignons und Tomaten

gluten- und laktosefreie Nudelpfanne mit Gemüse l
Tomatensauce i

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		



MaierSchwaben GmbH

Panoramaweg 15
72296 Schopfloch

Tel.: 07443 968060
Fax: 07443 96806-73

info@maierschwaben.de
www.maierschwaben.de



Zertifiziert durch DE-ÖKO-006

Besonderer Spuren-Hinweis:

Kreuzkontaminationen bei einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen bei einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden.

Allergen-Speiseplan Sonderkost

Juni 2022



Montag den 13.06.

Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit: Hähnchengeschnetztes mit grünen Bohnen, dazu Bio-Reis

Hähnchengeschnetztes 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)

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

Dienstag den 14.06.

Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweiß und Glutenunverträglichkeit: Chili con Carne vom Rind, dazu glutenfreies Brötchen

Chili con Carne (Rind) i
Glutenfreies Brötchen

Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit: Kleine Kartoffeln mit Radieschen-Kräuterquark

kleine Kartoffeln I
Radieschen-Kräuterquark laktosefrei 0,12kg EW Verp g

Mittwoch den 15.06.

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

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		



MaierSchwaben GmbH

Panoramaweg 15
72296 Schopfloch

Tel.: 07443 968060
Fax: 07443 96806-73

info@maierschwaben.de
www.maierschwaben.de



Zertifiziert durch DE-ÖKO-006

Besonderer Spuren-Hinweis:

Kreuzkontaminationen bei einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen bei einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden.

Allergen-Speiseplan Sonderkost

Juni 2022



Donnerstag den 16.06.

Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit: Drei Polentataler mit Champignonrahm

Champignonsauce gluten- und laktosefrei g
Polentataler g

Freitag den 17.06.

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

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 18.06.

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

Sonntag den 19.06.

Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit: Rösti mit Kräuterquark, dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing

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

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		



MaierSchwaben GmbH

Panoramaweg 15
72296 Schopfloch

Tel.: 07443 968060
Fax: 07443 96806-73

info@maierschwaben.de
www.maierschwaben.de



Zertifiziert durch DE-ÖKO-006

Besonderer Spuren-Hinweis:

Kreuzkontaminationen bei einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen bei einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden.

Allergen-Speiseplan Sonderkost

Juni 2022



Montag den 20.06.

Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit: Hokifilet natur mit Senfsauce (Soja), dazu Möhrengemüse und Quinoa

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

Dienstag den 21.06.

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

glutenfreie Pasta
Tomatensauce mit Ratatouillegemüse i, l

Mittwoch den 22.06.

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

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		



MaierSchwaben GmbH

Panoramaweg 15
72296 Schopfloch

Tel.: 07443 968060
Fax: 07443 96806-73

info@maierschwaben.de
www.maierschwaben.de



Zertifiziert durch DE-ÖKO-006

Besonderer Spuren-Hinweis:

Kreuzkontaminationen bei einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen bei einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden.

Allergen-Speiseplan Sonderkost

Juni 2022



Donnerstag den 23.06.

Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit: Kartoffelsuppe mit Würstchenscheiben (Rind), dazu glutenfreies Brot

Kartoffelsuppe mit Rindswürstchen milchfrei i
glutenfreie Brotscheibe

Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit: Glutenfreie Pasta mit Rahmspinat

glutenfreie Pasta
laktosefreier Rahmspinat g

Freitag den 24.06.

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 25.06.

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

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

Sonntag den 26.06.

Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit: Pochiertes Hokifilet mit Zitronensauce (Soja), dazu Salzkartoffeln und Salat mit Essig-Öl-Dressing

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

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		



MaierSchwabens GmbH

Panoramaweg 15
72296 Schopfloch

Tel.: 07443 968060
Fax: 07443 96806-73

info@maierschwabens.de
www.maierschwabens.de



Zertifiziert durch DE-ÖKO-006

Besonderer Spuren-Hinweis:

Kreuzkontaminationen bei einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen bei einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden.

Allergen-Speiseplan Sonderkost

Juni 2022



Montag den 27.06.

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: Drei Polentataler auf Gemüsegulasch

Gemüsegulasch laktosefrei g, i
Polentataler g

Dienstag den 28.06.

Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit: Gulasch (Rind) mit glutenfreier Pasta

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

Mittwoch den 29.06.

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)

glutenfreie Pasta
Basilikumsauce (Soja) f, i

Donnerstag den 30.06.

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

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		



MaierSchwaben GmbH

Panoramaweg 15
72296 Schopfloch

Tel.: 07443 968060
Fax: 07443 96806-73

info@maierschwaben.de
www.maierschwaben.de



Zertifiziert durch DE-ÖKO-006

Besonderer Spuren-Hinweis:

Kreuzkontaminationen bei einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen bei einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden.