

# Speiseplan Sonderkost

März 2022



## Dienstag den 01.03.

### Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:

Hokifilet natur mit Senfsauce (Soja), dazu Möhrengemüse und Quinoa <sup>3</sup>

### Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:

Kartoffelpüree mit Brokkoli-Blumenkohlrahmgemüse

## Mittwoch den 02.03.

### 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 03.03.

### Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:

Kartoffelsuppe mit Würstchenscheiben (Rind), dazu glutenfreies Brot <sup>2, 3, 9</sup>

### Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:

Glutenfreie Pasta mit Rahmspinat

## Freitag den 04.03.

### 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 05.03.

### Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:

Kartoffel-Gemüseauflauf, dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing <sup>1, 3</sup>

## Sonntag den 06.03.

### Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:

Rindergeschnetzeltes mit Blumenkohl und glutenfreien Pasta <sup>3</sup>

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

März 2022

## Montag den 07.03.

**Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:**  
Gulasch (Rind) mit glutenfreier Pasta<sup>8</sup>

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

## Dienstag den 08.03.

**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

## Mittwoch den 09.03.

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

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

## Donnerstag den 10.03.

**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 11.03.

**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 12.03.

**Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweiß und Glutenunverträglichkeit:**  
Nudelpfanne mit Champignons und Tomaten<sup>1, 2, 3, 5</sup>

## Sonntag den 13.03.

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

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

März 2022

## Montag den 14.03.

### Menü bei Laktoseintoleranz und Milcheiweißallergie:

Vier Cevapcici mit Djuvec-Reis

### Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:

Glutenfreie Spaghetti mit Tomatensauce

## Dienstag den 15.03.

### 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

## Mittwoch den 16.03.

### 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 17.03.

### Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz:

Drei vegetarische Samosas mit Kräutersauce und Möhrengemüse, dazu kleine Kartoffeln

### Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:

Erbseneintopf, dazu ein glutenfreies Brötchen

## Freitag den 18.03.

### Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:

Hokifischfilet natur mit süß-saurem Asiagemüse, dazu Bio-Basmatireis <sup>1, 2, 3</sup>

### Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:

Glutenfreie Spaghetti mit Gemüsebolognese

## Samstag den 19.03.

### Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:

Rösti mit Kräuterquark, dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing <sup>3</sup>

## Sonntag den 20.03.

### Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:

Schweinerückensteak mit Champignonsauce und glutenfreien Fusilli, dazu Blumenkohl

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

März 2022



## Montag den 21.03.

**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

## Dienstag den 22.03.

**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) <sup>2</sup>

## Mittwoch den 23.03.

**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 24.03.

**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

## Freitag den 25.03.

**Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:**  
Rindswurst mit Tomaten-Curry-Sauce, dazu kleine Kartoffeln <sup>1, 2, 3, 8</sup>

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

## Samstag den 26.03.

**Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:**  
Pochiertes Hokifilet mit Zitronensauce (Soja), dazu Salzkartoffeln und Salat mit Essig-Öl-Dressing <sup>3</sup>

## Sonntag den 27.03.

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

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

März 2022

## Montag den 28.03.

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

**Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:**  
Glutenfreie Pasta mit Ratatouillegemüse <sup>2, 3, 5</sup>

## Dienstag den 29.03.

**Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:**  
Hokifilet natur mit Senfsauce (Soja), dazu Möhrengemüse und Quinoa <sup>3</sup>

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

## Mittwoch den 30.03.

**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 31.03.

**Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:**  
Kartoffelsuppe mit Würstchenscheiben (Rind), dazu glutenfreies Brot <sup>2, 3, 9</sup>

**Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:**  
Glutenfreie Pasta mit Rahmspinat

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