

Speiseplan Sonderkost

Oktober 2020

Donnerstag den 01.10.

Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz:

Drei vegetarische Samosas mit Kräutersauce und Möhrengemüse, dazu kleine Kartoffeln³

Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:

Erbseintopf, dazu ein glutenfreies Brötchen

Freitag den 02.10.

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

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 96806-87
Fax: 07443 96806-73

info@maierschwaben.de
www.maierschwaben.de

Speiseplan Sonderkost

Oktober 2020



Montag den 05.10.

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 06.10.

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 07.10.

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 08.10.

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 09.10.

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

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 96806-87
Fax: 07443 96806-73

info@maierschwaben.de
www.maierschwaben.de

Speiseplan Sonderkost

Oktober 2020

Montag den 12.10.

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 13.10.

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

Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:
Glutenfreie Pasta mit Ratatouillegemüse

Mittwoch den 14.10.

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 15.10.

Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:
Kartoffelsuppe mit Würstchenscheiben (Rind), dazu glutenfreies Brot^{2, 3, 9}

Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:
Glutenfreie Pasta mit Rahmspinat

Freitag den 16.10.

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

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



MaierSchwabens GmbH

Panoramaweg 15
72296 Schopfloch

Tel.: 07443 96806-87
Fax: 07443 96806-73

info@maierschwaben.de
www.maierschwaben.de

Speiseplan Sonderkost

Oktober 2020

Montag den 19.10.

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

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

Dienstag den 20.10.

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 21.10.

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 22.10.

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 23.10.

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

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 96806-87
Fax: 07443 96806-73

info@maierschwaben.de
www.maierschwaben.de

Speiseplan Sonderkost

Oktober 2020

Montag den 26.10.

Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:
Vier Cevapcici mit Djuvec-Reis

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

Dienstag den 27.10.

Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:
Ein Hähnchenbrustfilet mit Currysauce (Soja) dazu Brokkoli und Bio-Basmatireis

Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:
Tortilla mit Paprika und Mais, dazu Tomatendip

Mittwoch den 28.10.

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 29.10.

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 30.10.

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

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



MaierSchwabens GmbH

Panoramaweg 15
72296 Schopfloch

Tel.: 07443 96806-87
Fax: 07443 96806-73

info@maierschwaben.de
www.maierschwaben.de