

Allergen-Speiseplan

Juni 2021



Dienstag den 01.06.

Bio-Spaghetti Bolognese (Rinderhackfleisch) mit Parmesan und Salat mit Kräuter-Basilikum-Dressing

Bio-Spaghetti ^{a, a1}
Bolognese Sauce (Rind) ^{a, a1, i}
Parmesan ^{c, g}
Salat
Kräuter-Basilikum-Dressing ^{j, l}

Minestrone - Italienische Gemüsesuppe (Zucchini, Paprika, Karotte) mit Reiseinlage, dazu Weizenbaguette (100% Bio)

Bio-Minestrone mit Reis ⁱ
Bio-Baguette ^{a, a1}

Rote Grütze (Sauerkirschen, rote Johannisbeeren, Himbeeren) mit Vanillesauce

Rote Grütze
Vanillesauce ^g

Mittwoch den 02.06.

Gebackenes Lachsfilet mit Remouladensauce, dazu Kartoffelsalat und Bio-Knabbergurken

Gebackenes Lachsfilet ^{a, a1, d}
Remouladensauce ^{c, g, j}
Kartoffelsalat ^j
Bio-Gurke geschnitten

Vegetarischer Burger mit einem Brötchen, Gemüseschnitzel (Karotte, Sellerie, Porree), Tomaten, Salat, Gurken und Burgersauce, dazu Kartoffelecken

Gemüseschnitzel ^{a, a1, c, g, i}
Burgerbrötchen ^{a, a1, g}
Gewürzgurken
Tomaten
Salat
Burgersauce ^{c, j}
Kartoffelecken ^l

Mini-Amerikaner

Mini Amerikaner 0,025kg TK ^{a, a1, c, g}

Donnerstag den 03.06.

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		



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

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

Allergen-Speiseplan

Juni 2021



Freitag den 04.06.

**Bio-Couscous mit Gemüse (Kichererbsen, Karotte, Paprika)
und Hähnchenbruststreifen, dazu Paprikasauce**

Couscous mit Gemüse und
Hähnchenbruststreifen ^{a, a1, i}
Paprikasauce ^{a, a1, a3, i, l}

**Bio-Vollkornspaghetti mit Gemüse-Concassée (Tomate, Soja, Karotte)
in Tomatensauce, dazu Parmesan**

Bio-Vollkorn-Spaghetti ^{a, a1}
Gemüsebolognesesauce ^{f, i}
Parmesan ^{c, g}

Obst der Saison

Obst der Saison

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		



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

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

Allergen-Speiseplan

Juni 2021



Montag den 07.06.

Bunte Gemüsesuppe (Möhren, Sellerie, Kohlrabi) mit Putenklößchen, dazu eine Scheibe Roggenmischbrot

Gemüsesuppe mit Putenklößchen ^{a, a1, i}

Scheibe Roggenmischbrot ^{a, a1, a2}

Maiskolben mit Kräuterbutter, dazu Radieschenquark und Bio-Salzkartoffeln

Maiskolben

Kräuterbutter ^{g, j}

Radieschenquark ^g

Bio-Salzkartoffeln

Obst der Saison

Obst der Saison

Dienstag den 08.06.

Kalbsrahmragout mit Bio-Rigatonelli, dazu Salat mit Kräuter-Basilikumdressing

Kalbsrahmragout ^{a, a1, g, i}

Bio-Rigatonelli ^{a, a1}

Salat

Kräuter-Basilikum-Dressing ^{j, l}

Gemüsefrikadelle, dazu Kräutersauce und Kartoffel-Erbsenpüree

Gemüsefrikadelle ^{a, a1, c, g, i}

Kräutersauce ^g

Erbsen-Kartoffelpüree ^{g, l}

Buttermilchdessert mit Orange und Limette

Buttermilchdessert mit Orange und Limette ^g

Mittwoch den 09.06.

Pochiertes Seelachsfilet mit Dillsauce und Bio-Vollkornreis dazu Salat mit Frenchdressing

Seelachsfilet natur ^d

Dillsauce ^g

Bio-Vollkornreis

Salat

Frenchdressing ^{c, j}

Überbackener vegetarischer Maultaschenaufauf mit Tomatensauce, dazu Tomatensalat

Überbackener Vegetarischer Maultaschenaufauf
mit Tomatensauce

^{a, a1, c, g, i}

Tomatensalat ^l

Milchreis mit Zimt und Zucker

Milchreis ^g

Zimt und Zucker

Deckel für GN 1/2

PP GN1/2 ECO 4000 ml

Verpackung Allergiegerichte

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 Milch-
erzeugnisse

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



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

Allergen-Speiseplan

Juni 2021



Donnerstag den 10.06.

**Bio-Spaghetti mit Carbonarasauce
(Bechamelsauce mit Putenschinken),
dazu Parmesan und cremiger Karottensalat**

Bio-Spaghetti ^{a, a1}

Carbonarasauce mit Putenschinken ^{a, a1, c, g}

Parmesan ^{c, g}

Cremiger Karottensalat ^g

Obst der Saison

Obst der Saison

Tomatencrèmesuppe

Tomatencrèmesuppe ^{g, i}

Apfelstrudel mit Vanillesauce

Apfel-Strudel ^{a, a1}

Vanillesauce ^g

Freitag den 11.06.

**Hähnchenbrustfilet "natur" mit Gemüsebulgur
(Paprika, Lauch, Zuckerschoten), dazu Curry-Frischkäse-Dip**

Hähnchenbrust

Gemüsebulgur ^{a, a1, g, i}

Curry-Frischkäse-Dip ^g

PASTA - Spirellinudeln mit Brokkoli-Sahne-Sauce, dazu Reibekäse (100% Bio)

Bio-Spirelli ^{a, a1}

Bio-Brokkoli-Sahne-Sauce ^{g, i}

Bio-Käse ^g

Schokomuffin

Muffin Schoko ^{a, a1, c, f, g}

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 enthält Kamut

b enthält Krebstiere

c enthält Eier

d enthält Fisch

e enthält Erdnuss

f enthält Soja

g enthält Milch und Milch-
erzeugnisse

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



Zertifiziert durch DE-ÖKO-006

MaierSchwabens GmbH

Panoramaweg 15
72296 Schopfloch

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

info@maierschwabens.de
www.maierschwabens.de

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

Allergen-Speiseplan

Juni 2021



Montag den 14.06.

Frikadelle (Geflügel) mit Kritharaki (griechische Reismudeln) und Tomatensalsa, dazu Krautsalat

Geflügelfrikadelle ^{a, a1, c}

Tomatensalsa ^{i, l}

Kritharaki (Griechische Nudeln) ^{a, a1}

Krautsalat

Gemüsepfanne (Zucchini, Karotte, Paprika) mit Kichererbsen, dazu Bio-Bulgur und Paprikadip

Orientalisches Marktgemüse mit Kichererbsen ⁱ

Bio-Bulgur ^{a, a1, i}

Paprika-Dip ^{g, i}

Obst der Saison

Obst der Saison

Dienstag den 15.06.

Eine Geflügelbratwurst mit Ketchup, dazu Kartoffelecken und Salat mit Frenchdressing

Geflügelbratwurst

Kartoffelecken ^l

Ketchup

Salat

Frenchdressing ^{c, j}

PASTA - Gemüse-Tortelloni (Spinat/Ricotta) mit Käsesauce, dazu Salat mit Himbeerdressing

Tortellini mit Spinat und Ricotta ^{a, a1, c, g}

Käsesauce ^g

Salat

Frenchdressing ^{c, j}

Bananenquark mit Schokosplitter

Bananenquark mit Schokosplitter ^{f, g}

Mittwoch den 16.06.

Putengeschnetzeltes mit Erbsengemüse, dazu Bio-Reis

Putengeschnetzeltes ^{a, a1, a3, g, l}

Bio-Reis

Erbsengemüse ^g

Zucchinicremesuppe mit Grünkern, dazu Weizenbaguette (100% Bio)

Zucchinicremesuppe mit Grünkern Bio ^{a, a5, g, i}

Bio-Baguette ^{a, a1}

Mini-Erdbeerrolle

Mini Rolly Erdbeer 0,020kg TK ^{a, a1, c, g}

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 enthält Kamut

b enthält Krebstiere

c enthält Eier

d enthält Fisch

e enthält Erdnuss

f enthält Soja

g enthält Milch und Milch-
erzeugnisse

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



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

Allergen-Speiseplan

Juni 2021



Donnerstag den 17.06.

Spanische Tortilla mit Kartoffeln, Mais und Paprika, dazu Kräuterquark

Tortilla mit Kartoffeln, Mais und Paprika ^{c, g}

Kräuterquark ^g

Sojaschnitzel mit Tomatensauce und Bio-Reis, dazu Gurken-Dill-Salat in Essig-Öl-Dressing

Sojaschnitzel ^{a, a1, f}

Tomatensauce ⁱ

Bio-Reis

Gurkensalat Essig/Öl/Dill ^{j, l}

Obst der Saison

Obst der Saison

Freitag den 18.06.

Bio-Vollkorn-Spirelli mit Lachs-Tomatencremesauce, dazu Salat mit Joghurtdressing

Bio-Vollkorn-Spirelli ^{a, a1}

Lachs in Tomatencreme ^{d, g, i}

Salat

Joghurtdressing ^{c, g, i}

Zwei Eier mit Senfsauce und kleinen Bio-Kartoffeln, dazu Knabbermöhren

Ei ^c

Senfsauce ^{g, i, j, l}

Kleine Bio-Kartoffeln

Karotten

Heidelbeerquark

Heidelbeerquark ^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		



Zertifiziert durch DE-ÖKO-006

MaierSchwabens GmbH

Panoramaweg 15
72296 Schopfloch

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

info@maierschwabens.de
www.maierschwabens.de

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

Allergen-Speiseplan

Juni 2021



Montag den 21.06.

Gulasch vom Rind mit Spätzle, dazu Kohlrabi

Gulasch vom Rind ^{a, a1, a3, l}

Spätzle ^{a, a1, c}

Kohlrabigemüse ^g

Gnocchi mit Paprikasauce, dazu Reibekäse

Gnocchi ^{a, a1, l}

Paprikasauce ^{a, a1, a3, i, l}

Reibekäse ^g

Obst der Saison

Obst der Saison

Dienstag den 22.06.

Cordon bleu vom Hähnchen mit Putenschinken und Käse gefüllt, dazu dunkle Sauce, Bio-Reis und Karottensalat in Essig-Öl-Dressing

Cordon bleu (Hähnchen) ^{a, a1, g}

Bratensauce ^{a, a1, a3, l}

Bio-Reis

Karotten-Apfel-Salat ^l

Frühlingshafte Kartoffelrahmsuppe (Kartoffeln, Karotten, Zucchini), dazu Weizenbaguette (100% Bio)

Bio-Kartoffelrahmsuppe mit Frühlingsgemüse ^{g, l}

Bio-Baguette ^{a, a1}

Apfel-Streuselkuchen

Apfel-Streusel-Kuchen TK ^{a, a1, c, g}

Mittwoch den 23.06.

Fleischburger (Rind) mit Burgerbrötchen, Frikadelle (Rind), Tomaten, Salat, Gurken und Burgersauce, dazu Kartoffelecken

Frikadelle (Rind) ^j

Burgerbrötchen ^{a, a1, g}

Gewürzgurken

Tomaten

Salat

Burgersauce ^{c, j}

Kartoffelecken ^l

Zwei Blumenkohl-Käse-Taler mit Kräutersauce und Bio-Vollkornreis, dazu Salat mit Himbeerdressing

Blumenkohl-Käse-Taler ^{a, a1, c, g, k}

Kräutersauce ^g

Bio-Vollkornreis

Salat

Frenchdressing ^{c, j}

Erdbeerjoghurt

Erdbeerjoghurt ^g

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 enthält Kamut

b enthält Krebstiere

c enthält Eier

d enthält Fisch

e enthält Erdnuss

f enthält Soja

g enthält Milch und Milch-
erzeugnisse

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



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

Allergen-Speiseplan

Juni 2021



Donnerstag den 24.06.

Gebackenes Kabeljaufilet mit Remouladensauce, dazu Bio-Salzkartoffeln und Knabbergurken

Gebackenes Kabeljaufilet ^{a, a1, d, g, j}
Remouladensauce ^{c, g, i}
Bio-Salzkartoffeln
Gurken

PASTA - Vegetarisch gefüllte Cannelloni (Tomate, Karotte, Zucchini, Soja) mit Möhrenbolognese und Mozzarella überbacken, dazu Salat mit Frenchdressing

Überbackene Cannelloni gefüllt mit vegetarischer Bolognese (Soja) in Möhrenbolognese-Bechamelsauce
^{a, a1, c, f, g, i}

Salat
Frenchdressing ^{c, i}
Obst der Saison
Obst der Saison

Freitag den 25.06.

PASTA - Überbackener Nudelaufbau (Bio-Spirelli) mit Putenschinken und Brokkoli in Bechamelsauce, dazu Salat mit Mangodressing

Nudelaufbau mit Putenschinken und Brokkoli in Bechamelsauce ^{a, a1, g}

Salat
Frenchdressing ^{c, i}

Vegetarische Bratwurst mit Tomaten-Curry-Sauce, dazu Weizenebly und Knabbermöhren

Bratwurst (vegetarisch) ^{a, a1, c}
Tomaten-Curry-Sauce ⁱ
Ebly ^{a, a1}
Karotten

Vanillepudding mit Schokosauce

Vanillepudding ^g
Schokosauce ^{f, g}
Deckel für GN 1/2
PP GN1/2 ECO 4000 ml

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		



Zertifiziert durch DE-ÖKO-006

MaierSchwabens GmbH

Panoramaweg 15
72296 Schopfloch

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

info@maierschwabens.de
www.maierschwabens.de

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

Allergen-Speiseplan

Juni 2021



Montag den 28.06.

Hähnchenbrustfilet "natur" mit Ratatouillegemüse (Zucchini, Aubergine, Paprika) und Bio-Vollkornspirelli

Hähnchenbrust

Ratatouille

Bio-Vollkorn-Spirelli ^{a, a1}

Chili sin Carne (Rote Bohnen, Mais, Paprika) mit Saurer Sahne, dazu Bio-Weizenbaguette

Chili sin Carne ⁱ

Sauerrahm ^g

Bio-Baguette ^{a, a1}

Obst der Saison

Obst der Saison

Dienstag den 29.06.

Drei Hackbällchen (Rind) mit Rahmsauce, dazu grüne Bohnen und Bio-Reis

Hackbällchen (Rind) ^{a, a1, c}

Rahmsauce ^{a, a1, a3, g, l}

Bohngemüse ^g

Bio-Reis roh - bitte im Ofen garen

Käse-Makkaroni, dazu Karottensalat (100% Bio)

Bio Käse-Makkaroni ^{a, a1, g, i}

Bio-Karottensalat ^{i, l}

Grüne Götterspeise (Waldmeister)

mit Vanillesauce

Götterspeise grün

Vanillesauce ^g

Mittwoch den 30.06.

Hähnchenbrustfilet "Piccata Art" mit Tomatensauce und Bio-Penne, dazu Gurkensalat in Joghurtdressing

Hähnchenbrust Piccata Art ^{a, a1}

Tomatensauce ⁱ

Bio-Penne ^{a, a1}

Gurkensalat Schmand Dill ^{c, g, i, j, l}

Zucchini-Kartoffel-Auflauf mit Feta, Salat

Zucchini-Kartoffel-Auflauf mit Feta ^{g, i}

Salat

Kräuter-Basilikum-Dressing ^{j, l}

Obst der Saison

Obst der Saison

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 enthält Kamut

b enthält Krebstiere

c enthält Eier

d enthält Fisch

e enthält Erdnuss

f enthält Soja

g enthält Milch und Milch-
erzeugnisse

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



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