

Allergen-Speiseplan

Januar 2022



Montag den 03.01.

Rindergeschnetzeltes mit Leipziger Allerlei (Karotten-Erbesen-Spargel-Gemüse), dazu Bio-Vollkornreis

Rindergeschnetzeltes ^{a, a1, a3, g, i, l}

Leipziger Allerlei ^g

Bio-Vollkornreis

Kürbiscrèmesuppe mit Weizenbaguette (100% Bio)

Kürbiscrèmesuppe Bio ^{g, i}

Baguette Bio ^{a, a1}

Obst der Saison

Obst der Saison

Dienstag den 04.01.

Vier Hähnchen-Nuggets mit Ketchup und Kartoffelecken, dazu Coleslaw

Hähnchen-Nuggets ^{a, a1, a3}

Ketchup

Kartoffelecken ^l

Cole Slaw ^{c, g, j, l}

Penne mit Spinatsauce, dazu Bio-Gurkensalat (100% Bio)

Penne Bio ^{a, a1}

Spinatsauce Bio ^g

Bio-Gurkensalat Essig-Öl-Dressing

Heidelbeerquark

Heidelbeerquark ^g

Mittwoch den 05.01.

PASTA - Haschee (Rind) mit Bio-Spirelli und Reibekäse, dazu Karottensalat

Haschee (Rind) ^{a, a1, a3, l}

Spirelli Bio ^{a, a1}

Parmesan ^{c, g}

Karottensalat cremig ^g

Sojaschnitzel mit Rahmsauce, dazu Bio-Reis und Salat mit Joghurtdressing

Sojaschnitzel ^{a, a1, f}

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

Bio-Reis

Salat Montag

Joghurtdressing ^{c, g, j}

Götterspeise (Kirsche) mit Vanillesauce

Götterspeise

Vanillesauce ^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

Allergen-Speiseplan

Januar 2022



Donnerstag den 06.01. - Feiertag

Freitag den 07.01.

Frikadelle (Geflügel) mit Champignonrahmsauce, dazu Erbsengemüse und Spätzle

Geflügelfrikadelle ^{a, a1, c}

Champignonsauce ^g

Spätzle ^{a, a1, c}

Erbsengemüse ^g

**Brokkoli-Blumenkohl-Rahmgemüse
mit kleinen Kartoffeln (100% Bio)**

Brokkoli-Blumenkohl-Rahmgemüse Bio ^{g, i}

Kleine Kartoffeln Bio

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

Januar 2022



Montag den 10.01.

Hähnchenbrustfilet mit Geflügeljus, dazu Erbsengemüse und Bio-Vollkornreis

Hähnchenbrustfilet natur

Geflügeljus ^{a, a1, a3, g, l}

Bio-Vollkornreis

Erbsengemüse ^g

Schupfnudelpfanne mit Spinat und Möhren (100%Bio)

Schupfnudelpfanne mit Spinat und Möhren Bio ^{a, a1, c, g, i}

Obst der Saison

Obst der Saison

Dienstag den 11.01.

Drei Cevapcici (Rind) mit Ajvar, dazu Kritharaki und Krautsalat in Essig-Öl-Dressing

Cevapcici (Rind) ^{a, a1}

Ajvar ^l

Kritharaki (Griechische Nudeln) ^{a, a1}

Krautsalat

Gemüsegulasch (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl) mit kleinen Kartoffeln (100 % Bio)

Gemüsegulasch Bio ^{g, i}

Kleine Kartoffeln Bio

Buttermilchdessert mit Orange und Limette

Buttermilchdessert mit Orange und Limette ^g

Mittwoch den 12.01.

Seelachs (natur) mit Blattspinat und Bio-Salzkartoffeln

Pochiertes Seelachsfilet ^d

Blattspinat ^g

Salzkartoffeln Bio

Gnocchi mit Kürbissahnesauce, dazu geriebener Käse (100% Bio)

Gnocchi Bio ^{a, a1}

Kürbissahnesauce Bio ^{g, i}

Reibekäse Bio ^g

Mini-Amerikaner

Mini Amerikaner ^{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

MaierSchwabens GmbH

Panoramaweg 15
72296 Schopfloch

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

info@maierschwabens.de
www.maierschwabens.de

Allergen-Speiseplan

Januar 2022



Donnerstag den 13.01.

Erbseintopf mit Rindswurst dazu Bio-Weizenbaguette

Erbseintopf ⁱ
Rindswurst ^{i, j}
Baguette Bio ^{a, a1}

Gemüseknödel mit Champignonrahm, dazu Knabbergurke

Gemüseknödel ^{a, a1, c, g, i}
Champignonrahm ^g
Gurke ganz

Obst der Saison

Obst der Saison

Freitag den 14.01.

PASTA - Bio-Spaghetti mit Carbonarasauce von der Pute, dazu Parmesan und Salat mit Joghurtdressing

Bio-Spaghetti ^{a, a1}
Carbonara Sauce Pute ^{a, a1, c, g}
Parmesan ^{c, g}
Salat Freitag
Joghurtdressing ^{c, g, i}

Vanillequark

Vanillequark ^g

Möhrencremesuppe

Bio-Möhrencremesuppe ^{g, l}

Drei Pfannkuchen mit roter Grütze (Kirschen, Johannisbeeren, Erdbeeren)

Pfannkuchen ^{a, a1, c, g}

Rote Grütze (Kirsch, Johannisbeere, Erdbeere)

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

Januar 2022



Montag den 17.01.

Geflügelfleischkäse mit dunkler Sauce, dazu Blumenkohlgemüse und Bio-Kartoffeln

Geflügelfleischkäse
Bratensauce ^{a, a1, a3, l}
Salzkartoffeln Bio
Blumenkohlgemüse ^g

Cremige Gemüsesuppe mit Pastinaken, dazu Weizenbaguette (100% Bio)

Cremige Gemüsesuppe mit Pastinaken Bio ^{g, i}
Baguette Bio ^{a, a1}

Obst der Saison

Obst der Saison

Dienstag den 18.01.

Chili sin Carne (Rote Bohnen, Paprika) mit Saurer Sahne, dazu Weizenbaguette (100% Bio)

Chili sin Carne Bio ⁱ
Saure Sahne Bio ^g
Baguette Bio ^{a, a1}

Gratinierter Brokkoli-Spätzle-Auflauf mit Käsesauce, dazu Salat mit Frenchdressing

Brokkoli-Spätzle-Auflauf mit Käsesauce ^{a, a1, c, g}
Salat Dienstag
French-Dressing ^{c, j}

Mandarinenquark

Mandarinenquark ^g

Mittwoch den 19.01.

Putengeschnetzeltes mit Bio-Vollkorn-Spirelli, dazu Erbsengemüse

Putengeschnetzeltes ^{a, a1, a3, g, l}
Erbsengemüse ^g
Bio-Vollkornspirelli ^{a, a1}

Raviolini-Auflauf mit Spinat-Sauce, dazu Bio-Karottensalat (100 % Bio)

Raviolini Auflauf mit Spinat-Sauce (100% Bio) ^{a, a1, g, i}
Karottensalat Bio ^{j, l}

Schokomuffin

Muffin Schoko ^{a, a1, c, f, 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@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

Januar 2022



Donnerstag den 20.01.

Hokifischfilet "Müllerin Art" (in Mehl und Milch gewendet) mit Tomatensauce, dazu Bio-Reis und Knabbermöhre

Hokifischfilet "Müllerin Art" ^{a, a1, d, g, j}
Tomatensauce ⁱ
Bio-Reis
Karotte ganz

Drei Gemüsereibekuchen (Kartoffeln, Zucchini, Möhren), dazu Kräuterquark

Gemüsereibekuchen ^{a, a1, a4}
Kräuterquark ^g

Buttermilchdessert mit Birne und Vanille

Buttermilchdessert mit Birne und Vanille ^g

Freitag den 21.01.

Hähnchenschnitzel natur mit Champignonsauce und Semmelknödel

Hähnchenbrustfilet natur
Champignonsauce ^g
Semmelknödel ^{a, a1, c, g}

Spinat-Käse-Taler mit Kräutersauce und Bio-Reis, dazu Salat mit Joghurtdressing

Spinatschnitzel ^{a, a1, c, g, i}
Kräutersauce ^{g, h4}

Bio-Reis
Salat Montag
Joghurtdressing ^{c, g, j}

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

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

Januar 2022



Montag den 24.01.

Würstchenragout (Rind) in Tomatensauce, dazu Bio-Rigatonelli

Würstchengulasch (Rind) in Tomatensauceⁱ
Bio-Rigatonelli^{a, a1}

Bio-Salzkartoffeln mit Bio-Rahmspinat und zwei gekochten Eiern

Salzkartoffeln Bio
Rahmspinat Bio^g
Eier gekocht^c

Obst der Saison

Obst der Saison

Dienstag den 25.01.

Kartoffelsuppe mit Putenwürstchen, dazu Bio-Weizenbaguette (100% Bio)

Kartoffelsuppe Bio^{g, i}
Putenwürstchen Bio
Baguette Bio^{a, a1}

Bananenquark mit Schokosplitter

Bananenquark mit Schokosplitter^{f, g}

Blumenkohlcremesuppe (100% Bio) *

Bio-Blumenkohlcremesuppe^{a, a1, g, i}
Bio-Petersilie

Apfelstrudel mit Vanillesauce

Apfel-Strudel^{a, a1}
Vanillesauce^g

Mittwoch den 26.01.

Vegetarische Frühlingsrolle (Mungobohnen, Weißkohl, Lauch) mit süß-saurem Dip, dazu Bio-Basmatireis

Vegetarische Frühlingsrolle^{a, a1, c, g, i}
Bio-Basmatireis
Süß-Saurer Dip^l

PASTA - Vollkorn-Spaghetti mit Käsesauce, dazu geriebener Käse und Knabbergurken (100% Bio)

Bio-Vollkornspaghetti^{a, a1}
Käsesauce Bio^{g, i}
Reibekäse Bio^g
Bio-Gurke ganz

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	enthält Mandel	j	enthält Senf
a2	enthält Roggen	h1	enthält Haselnuss	k	enthält Sesam
a3	enthält Gerste	h2	enthält Walnuss	l	enthält Schwefeldioxid
a4	enthält Hafer	h3	enthält Kaschunuss	m	enthält Lupine
a5	enthält Dinkel	h4	enthält Pekannuss	n	enthält Weichtiere
a6	enthält Kamut	h5	enthält Paranuss		
b	enthält Krebstiere	h6	enthält Pistazie		
c	enthält Eier	h7	enthält Macadamianuss		
d	enthält Fisch				
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

Januar 2022



Donnerstag den 27.01.

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

Burger Brötchen ^{a, a1, g, k}

Frikadelle für Hamburger ^j

Gewürzgurken in Scheiben

Tomaten in Scheiben

Romana geschnitten

Burger-Sauce ^{c, j}

Kartoffelecken ^l

Blumenkohl-Kartoffel-Auflauf, dazu Karottensalat (100% Bio)

Blumenkohl-Kartoffel-Auflauf Bio ^{g, i}

Karottensalat Bio ^{j, l}

Griesspudding mit Zimt und Zucker

Griesspudding ^{a, a1, g}

Zimt und Zucker

Freitag den 28.01.

Gebackenes Lachsfilet mit Remouladensauce, dazu Bio-Salzkartoffeln und Salat mit Essig-Öl-Dressing

Gebackenes Lachsfilet ^{a, a1, d}

Remoulade ^{c, g, j}

Salzkartoffeln Bio

Salat Freitag

Essig-Öl-Dressing ^{j, l}

Kartoffel-Kürbis-Gratin, dazu Bio-Gurkensalat (100% Bio)

Kartoffel-Kürbis-Gratin Bio ^g

Bio-Gurkensalat Essig-Öl-Dressing

Apfel-Streuselkuchen

Apfel-Streusel-Kuchen ^{a, a1, 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		



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

Januar 2022



Montag den 31.01.

Rindergulasch mit Spätzle und Kohlrabigemüse

Rindergulasch ^{a, a1, a3, l}

Kohlrabigemüse ^g

Spätzle ^{a, a1, c}

Überbackene Cannelloni gefüllt mit vegetarischer Bolognese (Soja) in Kürbis-Bechamelsauce, dazu Krautsalat

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

Krautsalat

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.