

Sonderkost Speiseplan

September 2023



Montag den 04.09.

Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweiß und Glutenunverträglichkeit:
Chili con Carne vom Rind, dazu glutenfreies Brötchen²

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

Dienstag den 05.09.

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

Mittwoch den 06.09.

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 07.09.

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 08.09.

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 | |

Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo  entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

Die in unseren Speisen enthaltenen deklarationspflichtigen Stoffe können Sie dem Zusatzblatt (letzte Seite) entnehmen.



Zertifiziert durch DE-ÖKO-006



MaierSchwaben GmbH

Panoramaweg 15
72296 Schopfloch

Tel.: 07443 968060
Fax: 07443 96806-73

info@maierschwaben.de
www.maierschwaben.de