

# Allergie-Speiseplan Heime

April 2024



**Montag den 01.04. – Ostermontag**

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

Geflügelragout in Tomatensauce mit Erbsen i  
Bio-Reis

**Dienstag den 02.04.**

**Menü bei Laktoseintoleranz, (Milcheiweißallergie) und Glutenunverträglichkeit:  
Hähnchen-Paella mit Reis und Gemüse, (dazu Schmand-Dip)**

Paellareis mit Hähnchen  
Laktosefreier Schmand 0,05 kg EW Verp g

**Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:  
Polentataler auf Gemüsegulasch**

Gemüsegulasch laktosefrei g, i  
Polentataler g

**Mittwoch den 03.04.**

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

Pochiertes Seehechtfilet für das Allergiegericht  
kleine Kartoffeln I  
laktosefreier Rahmspinat g

**Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:  
Glutenfreie Pasta mit Basilikumsauce (Soja)<sub>3</sub>**

glutenfreie Pasta  
Basilikumsauce (Soja) f, i




**MaierSchwaben GmbH**

Panoramaweg 15  
72296 Schopfloch

Tel.: 07443 968060  
Fax: 07443 96806-73

info@maierschwaben.de  
www.maierschwaben.de

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.



Zertifiziert durch DE-ÖKO-006

Die in unseren Speisen enthaltenen deklarationspflichtigen Stoffe können Sie dem Zusatzblatt (letzte Seite) entnehmen.  
DGE- Zertifiziert bei Direktlieferung

# Allergie-Speiseplan Heime

April 2024



**Donnerstag den 04.04.**

**Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:  
Glutenfreie Spaghetti mit Bolognesesauce vom Rind**

glutenfreie Spaghetti  
Bolognese Sauce (Rind) i

**Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:  
Apfelcrumble mit Buchweizenstreusel, dazu Vanillesauce**

Apfelcrumble mit Buchweizenstreusel g  
Vanillesauce laktosefrei 0,08kg EW Verp c, g

**Freitag den 05.04.**

**Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:  
Hähnchenschenkel mit dunkler Bratensauce, dazu Erbsengemüse und kleine Kartoffeln**

Hähnchenschenkel  
laktose- und glutenfreie Bratensauce  
Erbsengemüse milchfrei  
kleine Kartoffeln I

**Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:  
Quinoa mit Möhren-Paprika-Brokkoli-Gemüse, dazu Tomatensauce**

Bio-Quinoa  
Möhren-Paprika-Brokkoli-Gemüse  
Tomatensauce i

**Samstag den 06.04.**

**Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:  
Rösti mit Kräuterquark, dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing<sub>3</sub>**

Rösti  
laktosefreier Kräuterquark g  
Salat  
Essig-Öl-Dressing j, l

**Sonntag den 07.04.**

**Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:  
Schweinerückensteak mit Champignonsauce und glutenfreien Fusilli, dazu Blumenkohl**

Schweinerückensteak natur  
Champignonsauce gluten- und laktosefrei g  
glutenfreie Fusilli  
Blumenkohl g




**MaierSchwaben GmbH**

Panoramaweg 15  
72296 Schopfloch

Tel.: 07443 968060  
Fax: 07443 96806-73

info@maierschwaben.de  
www.maierschwaben.de

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.



Zertifiziert durch DE-ÖKO-006

Die in unseren Speisen enthaltenen deklarationspflichtigen Stoffe können Sie dem Zusatzblatt (letzte Seite) entnehmen.  
DGE- Zertifiziert bei Direktlieferung

# Allergie-Speiseplan Heime

April 2024



**Montag den 08.04.**

**Menü bei Laktoseintoleranz und Milcheiweißallergie:**

**Cevapcici mit Djuvec-Reis**

Cevapcici (Rind) a, a1  
Djuvec-Reis

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

**Glutenfreie Spaghetti mit Tomatensauce**

glutenfreie Spaghetti  
Tomatensauce i

**Dienstag den 09.04.**

**Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:**

**Hähnchenbrustfilet mit Currysauce dazu Brokkoli und Bio-Basmatireis**

Hähnchenbrustfilet für das Allergiegericht  
Curry-Sauce i  
Brokkoli milchfrei für das Allergiegericht  
Bio-Basmatireis

**Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz**

**und Glutenunverträglichkeit:**

**Tortilla mit Paprika und Mais, dazu Tomatendip**

Tortilla mit Kartoffeln, Mais und Paprika laktosefrei c, g, l  
Tomaten-Joghurt-Dip laktosefrei 0,05kg EW Verp g, i

**Mittwoch den 10.04.**

**Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:**

**Haschee (Rind) mit glutenfreier Pasta**

glutenfreie Pasta  
Haschee (Rind)

**Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz, (Milcheiweißallergie) und Glutenunverträglichkeit:**

**Vegetarisches Gyros (mit Tzaziki), dazu Bio-Reis**

Vegetarisches Gyros f, i  
Bio-Reis  
Laktosefreier Tzaziki 0,08 kg EW Verp g




**MaierSchwaben GmbH**

Panoramaweg 15  
72296 Schopfloch

Tel.: 07443 968060  
Fax: 07443 96806-73

info@maierschwaben.de  
www.maierschwaben.de

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.



Zertifiziert durch DE-ÖKO-006

Die in unseren Speisen enthaltenen deklarationspflichtigen Stoffe können Sie dem Zusatzblatt (letzte Seite) entnehmen.  
DGE- Zertifiziert bei Direktlieferung

# Allergie-Speiseplan Heime

April 2024



**Donnerstag den 11.04.**

**Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz:**

**Vegetarische Samosas mit Kräutersauce und Möhrengemüse, dazu kleine Kartoffeln<sub>3</sub>**

Samosas a, a1, f  
gluten- und laktosefreie Kräutersauce g, i  
gluten- und laktosefreies Möhren-Gemüse g  
kleine Kartoffeln l

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

**Erseneintopf, dazu ein glutenfreies Brötchen<sub>2</sub>**

Erseneintopf i  
Glutenfreies Brötchen c

**Freitag den 12.04.**

**Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:**

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

Pochiertes Hokifilett d  
Asiatisches Gemüse f  
Bio-Basmatireis

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

**Glutenfreie Spaghetti mit Gemüsebolognese<sub>3</sub>**

glutenfreie Spaghetti  
Gemüsebolognesesauce i

**Samstag den 13.04.**

**Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:**

**Pochiertes Hokifilett mit Zitronensauce (Soja), dazu Salzkartoffeln und Salat mit Essig-Öl-Dressing<sub>3</sub>**

Pochiertes Hokifilett d  
Zitronensauce auf Sojabasis f, i  
Salzkartoffeln l  
Salat  
Essig-Öl-Dressing j, l

**Sonntag den 14.04.**

**Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:**

**Geflügelragout in Tomaten-Erbsensauce, dazu Bio-Reis**

Geflügelragout in Tomatensauce mit Erbsen i  
Bio-Reis




**MaierSchwabens GmbH**

Panoramaweg 15  
72296 Schopfloch

Tel.: 07443 968060  
Fax: 07443 96806-73

info@maierschwabens.de  
www.maierschwabens.de

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.



Zertifiziert durch DE-ÖKO-006

Die in unseren Speisen enthaltenen deklarationspflichtigen Stoffe können Sie dem Zusatzblatt (letzte Seite) entnehmen.  
DGE- Zertifiziert bei Direktlieferung

# Allergie-Speiseplan Heime

April 2024



## Montag den 15.04.

### Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweiß und Glutenunverträglichkeit: Chili con Carne vom Rind, dazu glutenfreies Brötchen<sup>2, 3</sup>

Chili con Carne (Rind) i  
Glutenfreies Brötchen c

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

kleine Kartoffeln I  
Radieschen-Kräuterquark laktosefrei 0,12kg EW Verp g

## Dienstag den 16.04.

### Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit: Hähnchengeschnetzeltes mit grünen Bohnen, dazu Bio-Reis

Hähnchengeschnetzeltes ohne Pilze  
gluten- und laktosefrei g  
Bio-Basmatireis  
Grüne Bohnen

### Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz, (Milcheiweißallergie) und Glutenunverträglichkeit: Glutenfreie Pasta mit Erbsen und Paprika in Tomatensauce, (dazu Parmesan)<sup>2</sup>

glutenfreie Pasta  
Tomatensauce mit Erbsen und Paprika i  
Parmesan 0,02kg EW Verp c, g

## Mittwoch den 17.04.

### Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit: Glutenfreie Spaghetti mit Lachs-Dill-Sahnesauce

glutenfreie Spaghetti  
laktosefreie Lachs-Dill-Sauce d, g, i

### Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit: Kleine Kartoffeln mit Rote-Linsenbolognese

kleine Kartoffeln I  
Rote-Linsenbolognese milch- und glutenfrei




MaierSchwaben GmbH

Panoramaweg 15  
72296 Schopfloch

Tel.: 07443 968060  
Fax: 07443 96806-73

info@maierschwaben.de  
www.maierschwaben.de

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.



Zertifiziert durch DE-ÖKO-006

Die in unseren Speisen enthaltenen deklarationspflichtigen Stoffe können Sie dem Zusatzblatt (letzte Seite) entnehmen.  
DGE- Zertifiziert bei Direktlieferung

# Allergie-Speiseplan Heime

April 2024



**Donnerstag den 18.04.**

**Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:  
Putenschnitzel natur mit dunkler Sauce, dazu Zucchini und Bio-Reis**

Putenbrust  
laktose- und glutenfreie Bratensauce  
Zucchini-Gemüse  
Bio-Reis

**Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:  
Drei Polentataler mit Champignonrahm**

Champignonsauce gluten-und laktosefrei g  
Polentataler g

**Freitag den 19.04.**

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

Rindswurst  
Tomaten-Curry-Sauce i  
kleine Kartoffeln I

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

laktosefreier Milchreis g  
Rote Grütze 0,1kg EW Verp  
Zimt und Zucker 0,02kg EW Verp

**Samstag den 20.04.**

**Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:  
Kartoffel-Gemüseauflauf, dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing 1, 3**

Kartoffel-Gemüseauflauf mit Bechamelsauce g, i  
Salat  
Essig-Öl-Dressing j, l

**Sonntag den 21.04.**

**Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:  
Rindergeschnetzeltes mit Blumenkohl und glutenfreien Pasta 8**

Laktosefreies Rindergeschnetzeltes g  
glutenfreie Pasta  
Laktosefreies Blumenkohlgemüse g




**MaierSchwaben GmbH**

Panoramaweg 15  
72296 Schopfloch

Tel.: 07443 968060  
Fax: 07443 96806-73

info@maierschwaben.de  
www.maierschwaben.de

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.



Zertifiziert durch DE-ÖKO-006

Die in unseren Speisen enthaltenen deklarationspflichtigen Stoffe können Sie dem Zusatzblatt (letzte Seite) entnehmen.  
DGE- Zertifiziert bei Direktlieferung



# Allergie-Speiseplan Heime

April 2024



## Montag den 22.04.

### Menü bei Laktoseintoleranz, (Milcheiweißallergie) und Glutenunverträglichkeit:

#### Geflügelgyros (mit Tzaziki), dazu Bio-Reis

Geflügelgyros

Bio-Reis

Laktosefreier Tzaziki 0,08 kg EW Verp g

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

#### Glutenfreie Pasta mit Ratatouillegemüse <sup>2, 3, 5</sup>

glutenfreie Pasta

Tomatensauce mit Ratatouillegemüse <sup>i, l</sup>

## Dienstag den 23.04.

### Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:

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

Pochiertes Hokifilet <sup>d</sup>

Senfsauce auf Sojabasis <sup>f, i, j, l</sup>

gluten- und milchfreies Möhren-Gemüse

Bio-Quinoa

### Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:

#### Kartoffelpüree mit Brokkoli-Blumenkohlrahmgemüse

laktosefreies Kartoffelpüree <sup>g, l</sup>

Brokkoli-Blumenkohl-Rahmgemüse laktosefrei <sup>g</sup>

## Mittwoch den 24.04.

### Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:

#### Glutenfreie Spaghetti mit Carbonarasauce von der Pute

glutenfreie Spaghetti

gluten- und laktosefreie Carbonarasauce

mit Putenschinken <sup>g</sup>

### Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz, (Milcheiweiß) und Glutenunverträglichkeit:

#### Chili sin Carne mit (Schmand-Dip) und Bio-Reis

Chili sin Carne <sup>i</sup>

Laktosefreier Schmand 0,05 kg EW Verp g

Bio-Reis




MaierSchwaben GmbH

Panoramaweg 15  
72296 Schopfloch

Tel.: 07443 968060  
Fax: 07443 96806-73

info@maierschwaben.de  
www.maierschwaben.de

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.



Zertifiziert durch DE-ÖKO-006

Die in unseren Speisen enthaltenen deklarationspflichtigen Stoffe können Sie dem Zusatzblatt (letzte Seite) entnehmen.  
DGE- Zertifiziert bei Direktlieferung

# Allergie-Speiseplan Heime

April 2024



**Donnerstag den 25.04.**

**Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:**

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

Kartoffelsuppe mit Rindswurstchen milchfrei i  
glutenfreie Brotscheibe f

**Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:**

**Glutenfreie Pasta mit Rahmspinat**

glutenfreie Pasta  
laktosefreier Rahmspinat g

**Freitag den 26.04.**

**Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:**

**Hühnerfrikassee mit Erbsen und Bio-Reis**

Hühnerfrikassee gluten- und laktosefrei g  
Erbsengemüse laktosefrei g  
Bio-Reis

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

**Kleine Kartoffeln mit Baked Beans, dazu Ei**

kleine Kartoffeln l  
Weiße Bohnen in Tomatensauce für das Allergiegericht  
Spiegelei c

**Samstag den 27.04.**

**Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweiß und Glutenunverträglichkeit:**

**Nudelpfanne mit Champignons und Tomaten<sup>1, 2, 3, 5</sup>**

gluten- und laktosefreie Nudelpfanne mit Gemüse l  
Tomatensauce i

**Sonntag den 28.04.**

**Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:**

**Hähnchenbrust mit Bratensauce, dazu Gemüse und Bio-Reis**

Hähnchenbrustfilet für das Allergiegericht  
laktose- und glutenfreie Bratensauce  
Blumenkohl-Brokkoli-Möhren Gemüse laktosefrei g  
Bio-Reis




**MaierSchwaben GmbH**

Panoramaweg 15  
72296 Schopfloch

Tel.: 07443 968060  
Fax: 07443 96806-73

info@maierschwaben.de  
www.maierschwaben.de

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.



Zertifiziert durch DE-ÖKO-006

Die in unseren Speisen enthaltenen deklarationspflichtigen Stoffe können Sie dem Zusatzblatt (letzte Seite) entnehmen.  
DGE- Zertifiziert bei Direktlieferung



# Allergie-Speiseplan Heime

April 2024



**Montag den 29.04.**

**Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:**

**Gulasch (Rind) mit glutenfreier Pasta**

glutenfreie Pasta

Gulasch vom Rind glutenfrei

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

**Blumenkohl-Süßkartoffel-Curry, dazu Bio-Basmatireis**

Gemüsecurry mit Blumenkohl und Süßkartoffeln

in Kokossauce i

Bio-Basmatireis

**Dienstag den 30.04.**

**Menü bei Laktoseintoleranz, (Milcheiweißallergie) und Glutenunverträglichkeit:**

**Hähnchen-Paella mit Reis und Gemüse, (dazu Schmand-Dip)**

Paellareis mit Hähnchen

Laktosefreier Schmand 0,05 kg EW Verp g

**Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:**

**Polentataler auf Gemüsegulasch**

Gemüsegulasch laktosefrei g, i

Polentataler g




**MaierSchwaben GmbH**

Panoramaweg 15  
72296 Schopfloch

Tel.: 07443 968060  
Fax: 07443 96806-73

info@maierschwaben.de  
www.maierschwaben.de

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.



Zertifiziert durch DE-ÖKO-006

Die in unseren Speisen enthaltenen deklarationspflichtigen Stoffe können Sie dem Zusatzblatt (letzte Seite) entnehmen.  
DGE- Zertifiziert bei Direktlieferung