BIOLOGISCH®
CATERING FÜR SCHULEN & KITAS
BY MAIER SCHWABEN

MAIER
Schwaben Catering

Speiseplan 26.02.2024 - 01.03.2024

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Allergie Mittagessen 1					Hühnerfrikasse gluten- und laktosefrei (g) Erbsengemüse laktosefrei (g) Bio-Reis
Allergie Mittagessen 2					kleine Kartoffeln (l) Weiße Bohnen in Tomatensauce Spiegelei (c)

Mit ♡ gekocht.

Zertifiziert durch DE-ÖKO-006

Die Angebote/Komponenten mit dem DG-Logo entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung Tageseinrichtungen für Kinder sowie dem DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung für die Schulverpflegung und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

1 mit Farbstoff
2 mit Konservierungsstoff
3 mit Antioxidationsmittel
4 mit Geschmacksverstärker
5 geschwefelt
6 geschwärzt
7 gewachst
8 mit Phosphat
9 mit Süßungsmittel
10 enthält eine Phenylalaninquelle
11 mit Milcheiweiß

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

a Glutenhaltiges Getriede
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 Milcherzeugnisse (beinhaltet Laktose)
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

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

MaierSchwaben GmbH, Panoramaweg 15, 72296 Schopfloch
info@maierschwaben.de
www.maierschwaben.de
07443 / 96 80 60

BIOLOGISCH®
CATERING FÜR SCHULEN & KITAS
BY MAIER-SCHWABEN

MAIER
Schwaben Catering

Speiseplan 04.03.2024 - 08.03.2024

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Allergie Mittagessen 1	glutenfreie Pasta Gulasch vom Rind glutenfrei (8)	Paellareis mit Hähnchen Laktosefreier Schmand (g)	Pochiertes Seehechtfilet (d) kleine Kartoffeln (l) laktosefreier Rahmspinat (g)	glutenfreie Spaghetti Bolognese Sauce (Rind) (i)	Hähnchenschenkel laktose- und glutenfreie Bratensauce Erbsengemüse milchfrei kleine Kartoffeln (l)
Allergie Mittagessen 2	Gemüsecurry mit Blumenkohl und Süßkartoffeln Bio-Basmatireis Kokossauce (i)	Gemüsegulasch laktosefrei (g, i) Polentataler (g)	glutenfreie Pasta Basilikumsauce (Soja) (3, f)	Apfelcrumble mit Buchweizenstreusel (g) Vanillesauce laktosefrei (c, g)	Bio-Quinoa Möhren-Paprika-Brokkoli-Gemüse Tomatensauce (i)

Mit ♡ gekocht.

Zertifiziert durch DE-ÖKO-006

Die Angebote/Komponenten mit dem DG-Logo entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung Tageseinrichtungen für Kinder sowie dem DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung für die Schulverpflegung und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

1 mit Farbstoff
2 mit Konservierungsstoff
3 mit Antioxidationsmittel
4 mit Geschmacksverstärker
5 geschwefelt
6 geschwärzt
7 gewachst
8 mit Phosphat
9 mit Süßungsmittel
10 enthält eine Phenylalaninquelle
11 mit Milcheiweiß

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

a Glutenhaltiges Getriede
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 Milcherzeugnisse (beinhaltet Laktose)
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

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

MaierSchwaben GmbH, Panoramaweg 15, 72296 Schopfloch
info@maierschwaben.de
www.maierschwaben.de
07443 / 96 80 60

BIOLOGISCH®
CATERING FÜR SCHULEN & KITAS
BY MAIER SCHWABEN

MAIER
Schwaben Catering

Speiseplan 11.03.2024 - 15.03.2024

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Allergie Mittagessen 1	Cevapcici (Rind) (a, a1) Djuvec-Reis	Hähnchenbrustfilet Curry-Sauce Brokkoli milchfrei Bio-Basmatireis	glutenfreie Pasta Haschee (Rind)	Samosas (a, a1, f) gluten- und laktosefreie Kräutersauce (3, g) gluten- und laktosefreies Möhren-Gemüse (g) kleine Kartoffeln (l)	Pochiertes Hokifilet (d) Asiatisches Gemüse (1, 2, 3, f) Bio-Basmatireis
Allergie Mittagessen 2	glutenfreie Spaghetti Tomatensauce (i)	Tortilla mit Kartoffeln, Mais und Paprika laktosefrei (c, g, l) Tomaten-Joghurt-Dip laktosefrei (3, g, i)	Vegetarisches Gyros (f) Bio-Reis Laktosefreier Tzaziki (g)	Erbseneintopf (i) Glutenfreies Brötchen (2, c)	glutenfreie Spaghetti Gemüsebolognesesauce (3, i)

Mit ♡ gekocht.

Zertifiziert durch DE-ÖKO-006

Die Angebote/Komponenten mit dem DG-Logo entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung Tageseinrichtungen für Kinder sowie dem DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung für die Schulverpflegung und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

1 mit Farbstoff
2 mit Konservierungsstoff
3 mit Antioxidationsmittel
4 mit Geschmacksverstärker
5 geschwefelt
6 geschwärzt
7 gewachst
8 mit Phosphat
9 mit Süßungsmittel
10 enthält eine Phenylalaninquelle
11 mit Milcheiweiß

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

a Glutenhaltiges Getriede
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 Milcherzeugnisse (beinhaltet Laktose)
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

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

MaierSchwaben GmbH, Panoramaweg 15, 72296 Schopfloch
info@maierschwaben.de
www.maierschwaben.de
07443 / 96 80 60

BIOLOGISCH®
CATERING FÜR SCHULEN & KITAS
BY MAIER-SCHWABEN

MAIER
Schwaben Catering

Speiseplan 18.03.2024 - 22.03.2024

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Allergie Mittagessen 1	Chili con Carne (Rind) (3, i) Glutenfreies Brötchen (2, c)	Hähnchengeschnetzeltes ohne Pilze Bio-Basmatireis Grüne Bohnen gluten- und laktosefrei (g)	glutenfreie Spaghetti laktosefreie Lachs-Dill-Sauce (d, g)	Putenbrust laktose- und glutenfreie Bratensauce Zucchini-Gemüse Bio-Reis	Rindswurst (2, 3) Tomaten-Curry-Sauce (1, 3, i) kleine Kartoffeln (l)
Allergie Mittagessen 2	kleine Kartoffeln (l) Radieschen-Kräuterquark laktosefrei (g)	glutenfreie Pasta Tomatensauce mit Erbsen und Paprika (i) Parmesan (2, c, g)	kleine Kartoffeln (l) Rote-Linsenbolognese milch- und glutenfrei	Champignonsauce gluten-und laktosefrei (g) Polentataler (g)	laktosefreier Milchreis (g) Rote Grütze Zimt und Zucker

Mit ♡ gekocht.

Zertifiziert durch DE-ÖKO-006

Die Angebote/Komponenten mit dem DG-Logo entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung Tageseinrichtungen für Kinder sowie dem DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung für die Schulverpflegung und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

1 mit Farbstoff
2 mit Konservierungsstoff
3 mit Antioxidationsmittel
4 mit Geschmacksverstärker
5 geschwefelt
6 geschwärzt
7 gewachst
8 mit Phosphat
9 mit Süßungsmittel
10 enthält eine Phenylalaninquelle
11 mit Milcheiweiß

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

a Glutenhaltiges Getriede
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 Milcherzeugnisse (beinhaltet Laktose)
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

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

MaierSchwaben GmbH, Panoramaweg 15, 72296 Schopfloch
info@maierschwaben.de
www.maierschwaben.de
07443 / 96 80 60

BIOLOGISCH®
CATERING FÜR SCHULEN & KITAS
BY MAIER-SCHWABEN

MAIER
Schwaben Catering

Speiseplan 25.03.2024 - 29.03.2024

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Allergie Mittagessen 1	Geflügelgyros Bio-Reis Laktosefreier Tzaziki (g)	Pochiertes Hokifilet (d) Senfsauce auf Sojabasis (3, f, i, j, l) gluten- und milchfreies Möhren-Gemüse Bio-Quinoa	glutenfreie Spaghetti gluten- und laktosefreie Carbonarasauce Putenschinken (g)	Kartoffelsuppe mit Rindswürstchen milchfrei (2, 3, i) glutenfreie Brotscheibe (f)	
Allergie Mittagessen 2	glutenfreie Pasta Tomatensauce mit Ratatouillegemüse (2, 3, 5, i, l)	laktosefreies Kartoffelpüree (g, l) Brokkoli-Blumenkohl-Rahmgemüse laktosefrei (g)	Chili sin Carne (i) Laktosefreier Schmand (g) Bio-Reis	glutenfreie Pasta laktosefreier Rahmspinat (g)	

Mit ♡ gekocht.

Zertifiziert durch DE-ÖKO-006

Die Angebote/Komponenten mit dem DG-Logo entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung Tageseinrichtungen für Kinder sowie dem DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung für die Schulverpflegung und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

1 mit Farbstoff
2 mit Konservierungsstoff
3 mit Antioxidationsmittel
4 mit Geschmacksverstärker
5 geschwefelt
6 geschwärzt
7 gewachst
8 mit Phosphat
9 mit Süßungsmittel
10 enthält eine Phenylalaninquelle
11 mit Milcheiweiß

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

a Glutenhaltiges Getriede
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 Milcherzeugnisse (beinhaltet Laktose)
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

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

MaierSchwaben GmbH, Panoramaweg 15, 72296 Schopfloch
info@maierschwaben.de
www.maierschwaben.de
07443 / 96 80 60