







MAIER
Schwaben Catering

Speiseplan 29.04.2024 - 03.05.2024

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Menü 1			Tag der Arbeit	Hühnerfrikassee (g, i) Möhrengemüse Bio (g) Reis Bio	Paniertes Seelachsfilet (a, a1, d) Salzkartoffeln (i) Zucchini Gemüse mit Tomatensauce (3, i) 
Menü 2				Vegane Gemüse Tortelloni (Spinat, Karotte, Sellerie) (a, a1, i) Tomatensauce (i) Reibekäse (g) 	Gemüsemaultaschen Bio (Karotte, Spinat, Erbse, Brokkoli) (a, a1, c) Gemüsebrühe Bio (i) Kartoffelsalat (3, i)
Dessert				Milchpudding Butterkeks (a, a1, g) 	Obst der Saison 

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

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

- | | | |
|---------------------------|---|--------------------------|
| a Glutenhaltiges Getreide | e enthält Erdnuss | h6 enthält Paranuss |
| a1 enthält Weizen | f enthält Soja | h7 enthält Pistazie |
| a2 enthält Roggen | g enthält Milch und Milcherzeugnisse (beinhaltet Laktose) | h8 enthält Macadamianuss |
| a3 enthält Gerste | h Schalenfrüchte/Nüsse | i enthält Sellerie |
| a4 enthält Hafer | h1 enthält Mandel | j enthält Senf |
| a5 enthält Dinkel | h2 enthält Haselnuss | k enthält Sesam |
| a6 enthält Kamut | h3 enthält Walnuss | l enthält Schwefeldioxid |
| b enthält Krebstiere | h4 enthält Kaschunuss | m enthält Lupine |
| c enthält Eier | h5 enthält Pekannuss | n enthält Weichtiere |
| d enthält Fisch | | |

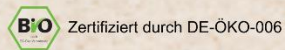
Besonderer Spuren-Hinweis: Kreuzkontaminationen bei einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen bei einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden



Speiseplan 06.05.2024 - 10.05.2024

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Menü 1	Vegetarischer Tag Vegetarischer Hack-Penne-Auflauf (Erbsen, Lauch) Bio <small>(a, a1, g, i)</small> 	Geflügelfrikadelle <small>(a, a1, c, g, i)</small> Bratensauce <small>(1, 5, a, a1, a3, l)</small> Spirelli Bio <small>(a, a1)</small> Salat mit Kräuter-Basilikum-Dressing <small>(3, j, l)</small> 	Pochiertes Hokifilet <small>(d)</small> Ratatouille (Zucchini, Aubergine, Paprika) <small>(2, 3, 5, i, l)</small> Vollkornreis Bio 	Christi Himmelfahrt 	Hähnchenbrustfilet natur Kartoffelpüree <small>(g, l)</small> Bohnengemüse aus grünen Bohnen mit Tomate <small>(i)</small>
Menü 2	Gnocchi-Zucchini-Auflauf mit Gouda Bio <small>(a, a1, g, i)</small> 	Eier-Omelette <small>(3, c, g)</small> Salzkartoffeln <small>(l)</small> Baked Beans 	Brokkoli-Blumenkohl- Rahmgemüse Bio <small>(g, i)</small> Spätzle Bio <small>(a, a1, c)</small> 		Vorsuppe Tomatencremesuppe <small>(g, i)</small> Kartoffelreibekekuchen <small>(a, a1, a4, c, i)</small> Apfelmus <small>(3)</small>
Dessert	Obst der Saison 	Schokopudding Bio <small>(g)</small> 	Obst der Saison 		Obst der Saison

Mit gekocht.



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

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

- | | | |
|---------------------------|---|--------------------------|
| a Glutenhaltiges Getriebe | e enthält Erdnuss | h6 enthält Paranuss |
| a1 enthält Weizen | f enthält Soja | h7 enthält Pistazie |
| a2 enthält Roggen | g enthält Milch und Milcherzeugnisse (beinhaltet Laktose) | h8 enthält Macadamianuss |
| a3 enthält Gerste | h Schalenfrüchte/Nüsse | i enthält Sellerie |
| a4 enthält Hafer | h1 enthält Mandel | j enthält Senf |
| a5 enthält Dinkel | h2 enthält Haselnuss | k enthält Sesam |
| a6 enthält Kamut | h3 enthält Walnuss | l enthält Schwefeldioxid |
| b enthält Krebstiere | h4 enthält Kaschunuss | m enthält Lupine |
| c enthält Eier | h5 enthält Pekannuss | n enthält Weichtiere |
| d enthält Fisch | | |

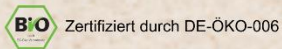
Besonderer Spuren-Hinweis: Kreuzkontaminationen bei einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen bei einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden



Speiseplan 13.05.2024 - 17.05.2024

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
	Vegetarischer Tag				
Menü 1	Überbackene Cannellotti gefüllt mit vegetarischer Bolognese Möhrenbolognese-Bechamelsauce (3, a, a1, f, g, i) 	Fischnuggets vom Seelachs (8, a, a1, d, g) Remoulade (9, c, g, j) Kartoffelsalat (2, j)	Putengeschnetzeltes (1, 4, 5, a, a1, a3, g, i, l) Möhrengemüse (g) Semmelknödel (a, a1, c, g) 	Kartoffel-Hackfleisch-Auflauf (Rind) Bio (g, i) Salat mit Kräuter-Basilikum-Dressing (3, j, l)	Rinderfrikadelle (a, a1, c) Eierknöpfe (a, a1, c) Kohlrabi in Hollandaise (a, a1, a3, c, g, i)
Menü 2	Spirelli bunt Bio (a, a1) Brokkoli-Käse-Sauce Bio (g, i) Reibekäse Bio (g) 	Hackbällchen Vegan (f) Vollkornreis Bio Erbsenrahmgemüse (g) 	Chili sin Carne Bio (i) Bio Mini-Knusperbrötchen (a, a1, a3) 	Spirelli Bio (a, a1) Linsenbolognese (3, i) Reibekäse (g) 	Käse-Makkaroni Bio (a, a1, g, i) Salat mit Joghurtdressing (3, c, g, j, l)
Dessert	Obst der Saison 	Nuss-Nougat Pudding (g, h, h2)	Obst der Saison 	Buttermilchdessert mit Heidelbeeren (g)	Obst der Saison

Mit gekocht.



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

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

- | | | |
|---------------------------|---|--------------------------|
| a Glutenhaltiges Getriebe | e enthält Erdnuss | h6 enthält Paranuss |
| a1 enthält Weizen | f enthält Soja | h7 enthält Pistazie |
| a2 enthält Roggen | g enthält Milch und Milcherzeugnisse (beinhaltet Laktose) | h8 enthält Macadamianuss |
| a3 enthält Gerste | h Schalenfrüchte/Nüsse | i enthält Sellerie |
| a4 enthält Hafer | h1 enthält Mandel | j enthält Senf |
| a5 enthält Dinkel | h2 enthält Haselnuss | k enthält Sesam |
| a6 enthält Kamut | h3 enthält Walnuss | l enthält Schwefeldioxid |
| b enthält Krebstiere | h4 enthält Kaschunuss | m enthält Lupine |
| c enthält Eier | h5 enthält Pekannuss | n enthält Weichtiere |
| d enthält Fisch | | |


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





MAIER
Schwaben Catering

Speiseplan 20.05.2024 - 24.05.2024

	Mo Pfingstmontag	Di	Mi	Do Vegetarischer Tag	Fr
Menü 1		Spaghetti Bio (a, a1) Carbonara Sauce (Pute) (4, a, a1, g, i) Reibekäse (g)	Seelachsfilet (natur) (d) Brokkolirahmsauce (g) Salzkartoffeln (l) 	Nudelaufwurf mit Gemüse (Brokkoli, Paprika) mit Käsesauce (a, a1, g) 	Erbseintopf (Bio) mit Rindwurstscheiben (2, 3, i) Vollkornbrotzscheibe Bio (a, a2) 
Menü 2		Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung (a, a1, g) Blumenkohl in Hollandaise (a, a1, a3, c, g, i) 	Spätzle-Auflauf mit Spinat Bio (a, a1, c, g, i) 	Geschnetzeltes mit veggie Hähnchen Bio (Erbsenprotein) (g, i) Reis Bio Fingermöhren (g)	Falaffel Bio (a, a1) CousCous Bio (a, a1, i) Gemüse (Paprika, Karotte, Tomate) Bio (3, i) Joghurt-Dip Bio (g) 
Dessert		Vanillepudding Bio (g) 	Obst der Saison 	Schokomuffin (8, a, a1, c, f, g)	Obst der Saison 

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

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:











- | | | |
|---------------------------|--|--------------------------|
| a Glutenhaltiges Getreide | e enthält Erdnuss | h6 enthält Paranuss |
| a1 enthält Weizen | f enthält Soja | h7 enthält Pistazie |
| a2 enthält Roggen | g enthält Milch und Milcherzeugnisse
(beinhaltet Laktose) | h8 enthält Macadamianuss |
| a3 enthält Gerste | h Schalenfrüchte/Nüsse | i enthält Sellerie |
| a4 enthält Hafer | h1 enthält Mandel | j enthält Senf |
| a5 enthält Dinkel | h2 enthält Haselnuss | k enthält Sesam |
| a6 enthält Kamut | h3 enthält Walnuss | l enthält Schwefeldioxid |
| b enthält Krebstiere | h4 enthält Kaschunuss | m enthält Lupine |
| c enthält Eier | h5 enthält Pekannuss | n enthält Weichtiere |
| d enthält Fisch | | |


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





MAIER
Schwaben Catering

Speiseplan 27.05.2024 - 31.05.2024

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Menü 1	Vegetarischer Tag Sojaschnitzel (a, a1, f) Bohnengemüse aus grünen Bohnen mit Tomatensauce (i) Eierknöpfle (a, a1, c) 	Hähnchenbrustfilet natur Rahmsauce (1, 5, a, a1, a3, g, l) Reis Bio Salat mit French-Dressing (c, j) 	Hackbällchen Geflügel (a, a1, c, g, j) Brokkoli-Käse-Sauce (g) Farfalle Bio (a, a1) 	Fronleichnam	Paniertes Seelachsfilet (a, a1, d) Reis Bio Möhrenrahmgemüse (g) 
Menü 2	Gnocchi-Auflauf mit Gemüse (Tomatensauce, Karotte, Zucchini) Bio (3, a, a1, g, i) 	Gulasch mit veggie Hähnchen (Erbseprotein) (1, 5, a, a1, a3, i, l) Vollkornspirelli Bio (a, a1)	Vorsuppe Bio-Blumenkohlcremesuppe (a, a1, g, i) Bio-Petersilie Apfel-Crumble (a, a1, g) Vanillesauce (g)		Gemüsegulasch (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl, Tomate) Bio (g, i) Kleine Kartoffeln Bio (3) 
Dessert	Obst der Saison 	Milchreis Bio (g) Zimt und Zucker 	Obst der Saison 		Obst der Saison 

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

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

- | | | |
|---------------------------|---|--------------------------|
| a Glutenhaltiges Getriebe | e enthält Erdnuss | h6 enthält Paranuss |
| a1 enthält Weizen | f enthält Soja | h7 enthält Pistazie |
| a2 enthält Roggen | g enthält Milch und Milcherzeugnisse (beinhaltet Laktose) | h8 enthält Macadamianuss |
| a3 enthält Gerste | h Schalenfrüchte/Nüsse | i enthält Sellerie |
| a4 enthält Hafer | h1 enthält Mandel | j enthält Senf |
| a5 enthält Dinkel | h2 enthält Haselnuss | k enthält Sesam |
| a6 enthält Kamut | h3 enthält Walnuss | l enthält Schwefeldioxid |
| b enthält Krebstiere | h4 enthält Kaschunuss | m enthält Lupine |
| c enthält Eier | h5 enthält Pekannuss | n enthält Weichtiere |
| d enthält Fisch | | |

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