



MAIER
Schwaben Catering

Speiseplan 29.04.2024 - 03.05.2024

Mo

Di

Mi

Do

Fr

Allergie Mittagessen 1

Tag der Arbeit

Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:
glutenfreie Spaghetti
Bolognese Sauce (Rind) (i)

Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:
Hähnchenschenkel
laktose- und glutenfreie Bratensauce (i, j)
Erbsengemüse milchfrei
kleine Kartoffeln (i)

Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:
Apfelcrumble mit Buchweizenstreusel (g)
Vanillesauce laktosefrei
0,08kg EW Verp (c, g)

Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:
Bio-Quinoa
Möhren-Paprika-Brokkoli-Gemüse
Tomatensauce (i)

Allergie Mittagessen 2

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



MAIER
Schwaben Catering

Speiseplan 06.05.2024 - 10.05.2024

Mo

Allergie Mittagessen 1

Menü bei Laktoseintoleranz und Milcheiweißallergie:
Cevapcici (Rind) (a, a1)
Djuvec-Reis

Allergie Mittagessen 2

Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:
glutenfreie Spaghetti
Tomatensauce (i)

Di

Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:
Hähnchenbrustfilet für das Allergiegericht
Curry-Sauce
Brokkoli milchfrei für das Allergiegericht
Bio-Basmatireis

Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:
Tortilla mit Kartoffeln, Mais und Paprika laktosefrei (c, g, i)
Tomaten-Joghurt-Dip laktosefrei 0,05kg EW Verp (3, g, i)

Mi

Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:
glutenfreie Pasta
Haschee (Rind) (i, j)

Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz, (Milcheiweißallergie) und Glutenunverträglichkeit:
Vegetarisches Gyros (f)
Bio-Reis
Laktosefreier Tzaziki 0,08 kg EW Verp (g)

Do

Christi Himmelfahrt

Fr

Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:
Pochiertes Hokifilet (d)
Asiatisches Gemüse (1, 2, 3, f)
Bio-Basmatireis

Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:
glutenfreie Spaghetti
Gemüseolognesauce (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 | 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 13.05.2024 - 17.05.2024

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Allergie Mittagessen 1	<p>Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweiß und Glutenunverträglichkeit: Chili con Carne (Rind) (3, i) Glutenfreies Brötchen (2, c)</p>	<p>Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit: Hähnchengeschnetzeltes ohne Pilze Bio-Basmatireis Grüne Bohnen ten- und laktosefrei (g, i, j)</p>	<p>Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit: glutenfreie Spaghetti laktosefreie Lachs-Dill-Sauce (d, g)</p>	<p>Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit: Putenbrust laktose- und glutenfreie Bratensauce (i, j) Zucchini-Gemüse Bio-Reis</p>	<p>Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit: Rindswurst (2, 3) Tomaten-Curry-Dip (1, 3, i) kleine Kartoffeln I</p>
Allergie Mittagessen 2	<p>Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit: kleine Kartoffeln (i) Radieschen-Kräuterquark laktosefrei 0,12kg EW Verp (g)</p>	<p>Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz, (Milcheiweißallergie) und Glutenunverträglichkeit: glutenfreie Pasta Tomatensauce mit Erbsen und Paprika (i) Parmesan 0,02kg EW Verp (2, c, g)</p>	<p>Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit: kleine Kartoffeln (i) Rote-Linsenbolognese milch- und glutenfrei</p>	<p>Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit: Champignonsauce gluten- und laktosefrei (g) Polentataler (g)</p>	<p>Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit: laktosefreier Milchreis (g) Rote Grütze 0,1kg EW Verp Zimt und Zucker 0,02kg EW Verp</p>

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 Milchzeugnisse (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 Kaschnuss | 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

Di

Mi

Do

Fr

Allergie Mittagessen 1

Pfingstmontag

Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:
Pochiertes Hokifilet (d)
Senfsauce auf Sojabasis (3, f, i, j, l)
gluten- und milchfreies Möhren-Gemüse
Bio-Quinoa

Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:
glutenfreie Spaghetti
gluten- und laktosefreie Carbonarasauce
Putenschinken (g)

Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:
Kartoffelsuppe mit Rindswürstchen milchfrei (2, 3, l)
glutenfreie Brotscheibe (f)

Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:
Hühnerrikasse gluten- und laktosefrei (g)
Erbsengemüse laktosefrei (g)
Bio-Reis

Allergie Mittagessen 2

Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:
laktosefreies Kartoffelpüree (g, l)
Brokkoli-Blumenkohl-Rahmgemüse laktosefrei (g)

Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz, (Milcheiweiß) und Glutenunverträglichkeit:
Chili sin Carne (i)
Laktosefreier Schmand 0,05 kg EW Verp (g)
Bio-Reis

Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:
glutenfreie Pasta
laktosefreier Rahmspinat (g)

Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:
kleine Kartoffeln (i)
Weiße Bohnen in Tomatensauce für das Allergiericht
Spiegelei (e)

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



Speiseplan 27.05.2024 - 31.05.2024

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Allergie Mittagessen 1	<p>Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit: glutenfreie Pasta Gulasch vom Rind glutenfrei (8, i, j)</p>	<p>Menü bei Laktoseintoleranz, (Milcheiweißallergie) und Glutenunverträglichkeit: Paellareis mit Hähnchen Laktosefreier Schmand 0,05 kg EW Verp (g)</p>	<p>Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit: Pochiertes Seehechtfilet für das Allergiegericht (d) kleine Kartoffeln (l) laktosefreier Rahmspinat (g)</p>	<p>Fronleichnam</p>	<p>Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit: Hähnchenschenkel laktose- und glutenfreie Bratensauce (i, j) Erbsengemüse milchfrei kleine Kartoffeln (l)</p>
Allergie Mittagessen 2	<p>Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit: Gemüsecurry mit Blumenkohl und Süßkartoffeln Bio-Basmatireis Kokossauce (i)</p>	<p>Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit: Gemüsegulasch laktosefrei (g, i) Polentataler (g)</p>	<p>Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit: glutenfreie Pasta Basilikumsauce (Soja) (3, f)</p>		<p>Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit: Bio-Quinoa Möhren-Paprika-Brokkoli-Gemüse Tomatensauce (i)</p>

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 Kaschnuss | 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