



**MAIER**  
Schwaben Catering

## Speiseplan 03.06.2024 - 07.06.2024

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
<b>Menü 1</b>	<b>Reis Bio</b> Brokkoli-Blumenkohl-Rahmgemüse Bio (g, i) Rinderfrikadelle (a, a1, c)	<b>Vegetarischer Tag:</b> Gnocchi-Auflauf mit Erbsen und Käsesauce Bio (a, a1, g, i) Karottesticks	Brokkolicremesuppe mit Lachs (d, g) Vollkornbratscheibe (a, a1, a2, a3) Karottesticks	<b>Vegetarischer Tag:</b> Eier gekocht (2, c) Rahmspinat (g) Salzkartoffeln (l) Knabbergurken	Hähnchenbrustfilet paniert (a, f, g, i, j) Erbsenrahmgemüse (g) Eierknöpfe (a, a1, c) Salat mit Joghurdressing (3, c, g, j, l)
<b>Menü 2</b>	Tortelloni Spinat und Ricotta (a, a1, c, g) Spinatsahnesauce (g) Reibekäse (g)	Zucchini-Cremesuppe mit Grünkern Bio (a, a5, g, i) Knusperbrötchen Bio (a, a1, a3)	Farfalle Bio (a, a1) Gemüsebolognese mit Sonnenblumen-Hack Bio (i, j) Reibekäse Bio (g)	Gemüsegulasch (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl, Tomate) Bio (g, i) Bulgur Bio (a, a1, i)	<b>Vorsuppe:</b> Kartoffelsuppe (g, i) Kartäuser Kloß (a, a1, c, g) Vanillasauce (g)
<b>Dessert</b>	Obst der Saison	Pfirsich-Maracuja-Joghurt (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 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.

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                                    | j enthält Senf           |
| a4 enthält Hafer          | h1 enthält Mandel   | k enthält Sesam          |
| a5 enthält Dinkel         | h2 enthält Haselnuss                                      | l enthält Schwefeldioxid |
| a6 enthält Kamut          | h3 enthält Walnuss  | m enthält Lupine         |
| b enthält Krebstiere      | h4 enthält Kaschunuss                                     | n enthält Weichtiere     |
| c enthält Eier            | h5 enthält Pekannuss                                      |                          |
| 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 10.06.2024 - 14.06.2024

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
<b>Menü 1</b>	Hähnchen-Nuggets (a, a1, a3) Ketchup Bio Salzkartoffeln Bio (3)	<b>Vegetarischer Tag:</b> Vegetarisches Knusperschnitzel (a, a1, a3, a4, c, g) Basmatireis Bio Paprika-Zucchini-Curry-Sauce (g) 	Seelachsfilet (natur) (d) Tomatensauce (i) Vollkornspirelli Bio (a, a1) Knabbergurken 	Würstchengulasch (Rind) in Tomatensauce (2, 3, i) Penne Bio (a, a1)	Kalbsrahmragout (g) Farfalle Bio (a, a1) Karottensticks 
<b>Menü 2</b>	Limsgemüse (3, i, l) Spätzle (a, a1, c) 	Spirelli bunt Bio (a, a1) Brokkoli-Käse-Sauce Bio (g, i) Reibekäse Bio (g) 	Möhrenrahmgemüse Bio (g, i) Kartoffelpüree (g, l)	Kartoffel-Auflauf mit Linsenbolognese (3, g, i) Salat mit Honig-Vinaigrette (3, j, l) 	Bunte Gemüsesuppe (Karotten, Sellerie, Kohlrabi) Knusperbrötchen Bio (a, a1, a3) Gemüsemaultaschen Bio (3, a, a1, c, i) 
<b>Dessert</b>	Obst der Saison 	Schokopudding Bio (g) 	Obst der Saison 	Bio Vanillejoghurt (g)	Obst der Saison 

Mit gekocht.

Zertifiziert durch DE-ÖKO-006

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.

### 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 17.06.2024 - 21.06.2024

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
<b>Menü 1</b>	Hühnersuppe mit Gemüse (Sellerie, Karotte, Lauch) Bio (3, i) Knusperbrötchen Bio (a, a1, a3)	<b>Vegetarischer Tag:</b> Ratatouille (Zucchini, Aubergine, Paprika) (2, 3, 5, i, l) Reis Bio Salat mit Joghurt dressing (3, c, g, j, l) 	Paniertes Seelachsfilet (a, a1, d) Salzkartoffeln (l) Rahmspinat (g) 	<b>Vegetarischer Tag:</b> Vollkornspaghetti Bio (a, a1) Gerstenbolognese (3, a, a3, i) Reibekäse (g) Knabbergurken 	Chili con Carne (Rind) (3, i) Reibekäse (g) Knusperbrötchen Bio (a, a1, a3) Salat mit Honig-Vinaigrette (3, j, l) 
<b>Menü 2</b>	Allgäuer Käsespätzle (a, a1, c, g) Erbsenrahmgemüse (g) 	Vegetarisches Curry (Paprika, Ananas) mit veggie Hähnchen (Erbsenprotein) Bio (g, i) Basmatireis Bio 	<b>Vorsuppe:</b> Bio-Blumenkohlcremesuppe (a, a1, g, i) Bio-Petersilie  Pfannkuchen (a, a1, c, g) Rote Grütze (Kirsch, Johannisbeere, Erdbeere)	Kartoffel-Zucchini-Auflauf mit Kürbiskernen Bio (g, i) 	Spirelli Bio (a, a1) Brokkoli-Sahne-Sauce Bio (g, i) Reibekäse Bio (g) 
<b>Dessert</b>	Obst der Saison 	Milchpudding Butterkeks (a, a1, g) 	Obst der Saison 	Bio Erdbeerjoghurt (g)	Obst der Saison 

Mit  gekocht.

 Zertifiziert durch DE-ÖKO-006

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.

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 24.06.2024 - 28.06.2024

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
<b>Menü 1</b>	Spaghetti Bio (a, a1) Reibekäse Bio (g) Bolognese Sauce mit Rinderhack (3, i)	<b>Vegetarischer Tag:</b> Linsen-Gemüsecurry (Karotten, Sellerie, Brokkoli) (i) Reis Bio 	Lachs-Kartoffelsuppe (Karotte, Sellerie, Zwiebel) (d, g, i, l) Vollkornbrotstcheibe (a, a1, a2, a3) Karottensticks 	<b>Vegetarischer Tag:</b> Gemüse-Tortelloni (a, a1, i) Tomatensauce (i) Reibekäse (g) Knabbergurken 	Putengeschnitzeltes (1, 4, 5, a, a1, a3, g, i, l) Möhrengemüse (g) Semmelknödel (a, a1, c, g) Salat mit Joghurdressing (3, c, g, j, l) 
<b>Menü 2</b>	Hackbällchen Vegan (f) CousCous Bio (a, a1, i) Gemüse (Kichererbse, Paprika, Karotte) (i) Paprikadip (3, g) 	Blumenkohl-Kartoffel-Auflauf Bio (g, i)  <u>100% Bio</u>	Penne Bio (a, a1) Spinatsauce Bio (g) Reibekäse Bio (g)  <u>100% Bio</u>	Gnocchi-Zucchini-Auflauf mit Gouda Bio (a, a1, g, i)  <u>100% Bio</u>	Gemüsemaultaschen Bio (Karotte, Spinat, Erbse, Brokkoli) (a, a1, c) Gemüsebrühe Kartoffelsalat (2, j)
<b>Dessert</b>	Obst der Saison 	Milchreis (g) Zimt und Zucker	Obst der Saison 	Bio Erdbeerquark (g)	Obst der Saison 

Mit ♥ gekocht.

 Zertifiziert durch DE-ÖKO-006

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.

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