



**MAIER**  
Schwaben Catering

## Speiseplan 03.06.2024 - 07.06.2024

|                | Mo   | Di   | Mi  | Do  | Fr   |
|----------------|--|--|---|---|--|
| <b>Menü 1</b>  | <b>Reis Bio</b><br>Brokkoli-Blumenkohl-<br>Rahmgemüse Bio (g, i)<br>Rinderfrikadelle (a, a1, c)  | <b>Vegetarischer Tag:</b><br>Gnocchi-Auflauf mit Erbsen<br>und Käsesauce Bio (a, a1, g, i)<br>Karottesticks<br> | Brokkolicremesuppe mit<br>Lachs (d, g)<br>Vollkornbrotstcheibe<br>(a, a1, a2, a3)<br>                            | <b>Vegetarischer Tag:</b><br>Eier gekocht (2, c)<br>Rahmspinat (g)<br>Salzkartoffeln (l)<br>Knabbergurken<br>    | Hähnchenbrustfilet paniert<br>(a, f, g, i, j)<br>Erbsenrahmgemüse (g)<br>Eierknöpfe (a, a1, c)<br>Salat mit<br>Joghurdressing (3, c, g, j, l)<br> |
| <b>Menü 2</b>  | Tortelloni Spinat und Ricotta<br>(a, a1, c, g)<br>Spinatsahnesauce (g)<br>Reibekäse (g)<br> | Zucchini-Cremesuppe mit<br>Grünkern Bio (a, a5, g, i)<br>Knusperbrötchen Bio (a, a1, a3)<br>100% Bio<br>        | Farfalle Bio (a, a1)<br>Gemüsebolognese mit<br>Sonnenblumen-Hack Bio (i, j)<br>Reibekäse Bio (g)<br>100% Bio<br> | Gemüsegulasch (Karotten,<br>Brokkoli, Blumenkohl,<br>Tomate) Bio (g, i)<br>Bulgur Bio (a, a1, i)<br>100% Bio<br> | <b>Vorsuppe:</b><br>Kartoffelsuppe (g, i)<br>Kartäuser Kloß (a, a1, c, g)<br>Vanillasauce (g)  |
| <b>Dessert</b> | Obst der Saison<br>   | Pfirsich-Maracuja-Joghurt (g)  | Obst der Saison<br>  | Schokomuffin (8, a, a1, c, f, g)  | Obst der Saison<br>   |

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

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



## Speiseplan 17.06.2024 - 21.06.2024

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

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

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 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 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