



**MAIER**  
Schwaben Catering

## Speiseplan 29.07.2024 - 02.08.2024

Mo

Di

Mi

Do

Fr

**Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz:**

Samosas (a, a1, f)  
gluten- und laktosefreie  
Kräutersauce (3, g)  
gluten- und laktosefreies  
Möhren-Gemüse (g)  
Kleine Kartoffeln (l)

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

**Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:**

Erbseneintopf (i)  
Glutenfreies Brötchen (2, c)

**Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:**  
Spaghetti  
Gemüsebolognese (Karotte, Sellerie, Lauch) (3, i)

Allergie Mittagessen 1

Allergie Mittagessen 2

Mit gekocht.

Zertifiziert durch DE-ÖKO-006

**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 05.08.2024 - 09.08.2024

Mo

Allergie Mittagessen 1

**Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweiß und Glutenunverträglichkeit:**  
Chili con Carne (Rind) (3, i)  
Glutenfreies Brötchen (2, c)

Allergie Mittagessen 2

**Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:**  
Kleine Kartoffeln (l)  
Radieschen-Kräuterquark  
laktosefrei 0,12kg EW Verp (g)

Di

**Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:**  
Hähnchengeschnetzeltes (g, i, j)  
Bio-Basmatireis  
Grüne Bohnen

**Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz, (Milcheiweißallergie) und Glutenunverträglichkeit:**  
Spirelli  
Tomatensauce mit Erbsen und Paprika (i)  
Parmesan (separat verpackt) (2, c, g)

Mi

**Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:**  
Spaghetti  
laktosefreie Lachs-Dill-Sauce (d, g)

**Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:**  
Kleine Kartoffeln (l)  
Rote-Linsenbolognese

Do

**Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:**  
Putenbrust  
Bratensauce (i, j)  
Zucchini-Gemüse  
Bio-Reis

**Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:**  
Champignonsauce gluten- und laktosefrei (g)  
Polentataler

Fr

**Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:**  
Rindswurst (2, 3)  
Tomaten-Curry-Sauce (1, 3, i)  
Kleine Kartoffeln (l)

**Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:**  
Milchreis (g)  
Rote Grütze 0,1kg EW Verp  
Zimt und Zucker (separat verpackt)

Mit gekocht.

Zertifiziert durch DE-ÖKO-006

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

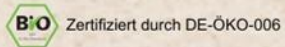




## Speiseplan 12.08.2024 - 16.08.2024

|                        | Mo  | Di  | Mi   | Do   | Fr   |
|------------------------|---|---|--|--|--|
| Allergie Mittagessen 1 | <b>Menü bei Laktoseintoleranz, (Milcheiweißallergie) und Glutenunverträglichkeit:</b><br>Geflügelgyros<br>Bio-Reis<br>Tzaziki (separat verpackt) <sup>(g)</sup>                   | <b>Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:</b><br>Pochiertes Hokifilet d<br>Senfsauce auf Sojabasis <sup>(3, f, i, j, l)</sup><br>Möhrengemüse<br>Bio-Quinoa | <b>Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:</b><br>Spaghetti<br>Carbonarasauce mit<br>Putenschinken <sup>(g)</sup>  | <b>Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:</b><br>Kartoffelsuppe mit<br>Rindswürstchen <sup>(2, 3, i)</sup><br>Glutenfreie Brotscheibe <sup>(f)</sup> | <b>Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:</b><br>Hühnerfrikasse <sup>(g)</sup><br>Erbsengemüse laktosefrei <sup>(g)</sup><br>Bio-Reis                           |
| Allergie Mittagessen 2 | <b>Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:</b><br>Spirelli<br>Tomatensauce mit<br>Ratatouillegemüse <sup>(2, 3, 5, i, l)</sup> | <b>Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:</b><br>Kartoffelpüree <sup>(g, l)</sup><br>Brokkoli-Blumenkohl-<br>Rahmgemüse <sup>(g)</sup>                             | <b>Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz, (Milcheiweiß) und Glutenunverträglichkeit:</b><br>Chili sin Carne <sup>(i)</sup><br>Schmand (separat verpackt) <sup>(g)</sup><br>Bio-Reis | <b>Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:</b><br>Spirelli<br>Rahmspinat <sup>(g)</sup>  | <b>Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:</b><br>Kleine Kartoffeln <sup>(l)</sup><br>Baked Beans<br>Spiegelei <sup>(c)</sup> |

Mit ♥ gekocht.



**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

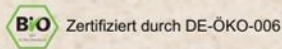




## Speiseplan 19.08.2024 - 23.08.2024

|                        | Mo  | Di   | Mi  | Do  | Fr   |
|------------------------|---|--|---|---|--|
| Allergie Mittagessen 1 | <b>Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:</b><br>Spirelli<br>Gulasch (Rind) mit Champignons (8, i, j)   | <b>Menü bei Laktoseintoleranz, (Milcheiweißallergie) und Glutenunverträglichkeit:</b><br>Paellareis mit Hähnchen<br>Schmand (separat verpackt) (g) | <b>Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:</b><br>Pochiertes Seelachsfilet (d)<br>Kleine Kartoffeln (l)<br>Rahmspinat (g)     | <b>Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:</b><br>Spaghetti<br>Bolognese Sauce (Rind) (i)                                    | <b>Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:</b><br>Hähnchenschenkel<br>Bratensauce (i, j)<br>Erbsengemüse milchfrei<br>Kleine Kartoffeln (l) |
| Allergie Mittagessen 2 | <b>Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:</b><br>Gemüsecurry mit Blumenkohl und Süßkartoffel in Kokossauce (i)<br>Bio-Basmatireis | <b>Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:</b><br>Gemüsegulasch (g, i)<br>Polentataler                               | <b>Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:</b><br>Spirelli<br>Basilikumsauce (Soja) (3, f) | <b>Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:</b><br>Apfelcrumble mit Buchweizenstreusel (g)<br>Vanillesauce (separat verpackt) (c, g) | <b>Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:</b><br>Bio-Quinoa<br>Möhren-Paprika-Brokkoli-Gemüse<br>Tomatensauce (i)            |

Mit ♥ gekocht.



**Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:**

- |                            |                                    |
|----------------------------|------------------------------------|
| 1 mit Farbstoff            | 6 geschwärzt                       |
| 2 mit Konservierungsstoff  | 7 gewächst                         |
| 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



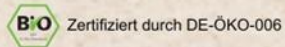


**MAIER**  
Schwaben Catering

## Speiseplan 26.08.2024 - 30.08.2024

|                        | Mo   | Di  | Mi   | Do   | Fr  |
|------------------------|--|---|--|--|---|
| Allergie Mittagessen 1 | <b>Menü bei Laktoseintoleranz und Milcheiweißallergie:</b><br>Cevapcici (Rind) (a, a1)<br>Djuvec-Reis                              | <b>Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:</b><br>Hähnchenbrustfilet<br>Kokos-Curry-Sauce<br>Brokkoli<br>Bio-Basmatireis                           | <b>Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:</b><br>Spirelli<br>Haschee (Rind) (i, j)   | <b>Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz:</b><br>Samosas (a, a1, f)<br>gluten- und laktosefreie Kräutersauce (3, g)<br>gluten- und laktosefreies Möhren-Gemüse (g)<br>Kleine Kartoffeln (l) | <b>Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:</b><br>Pochiertes Hokifilet (d)<br>Asiatisches Gemüse (1, 2, 3, f)<br>Bio-Basmatireis |
| Allergie Mittagessen 2 | <b>Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:</b><br>Spaghetti<br>Tomatensauce (i) | <b>Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:</b><br>Tortilla mit Kartoffeln, Mais und Paprika (c, g, l)<br>Tomaten-Joghurt-Dip (separat verpackt) (3, g, i) | <b>Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz, (Milcheiweißallergie) und Glutenunverträglichkeit:</b><br>Vegetarisches Gyros (f)<br>Bio-Reis<br>Tzaziki (separat verpackt) (g) | <b>Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:</b><br>Erbseneintopf (i)<br>Glutenfreies Brötchen (2, c)   | <b>Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:</b><br>Spaghetti<br>Gemüsebolognese (Karotte, Sellerie, Lauch) (3, i)   |

Mit ♥ gekocht.



### 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