



MAIER
Schwaben Catering

Speiseplan 02.09.2024 - 06.09.2024

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Menü 1	Geflügelragout (Hühnchen) mit Tomatensauce Bio (i) Reis Bio	Hackbällchen Vegan (Soja) (f) Vollkornreis Bio Erbsenrahmgemüse (g) 	Gebackenes Seelachsfilet (paniert) (a, a1, d) Salzkartoffeln (l) Zucchinigemüse mit Tomatensauce (3, i) Knabbergurken 	Spirelli Bio (a, a1) Linsenbolognese (3, i) Reibekäse (g) Blattsalat mit Joghurt dressing (3, c, g, j, l) 	Hähnchenbrustfilet natur Kartoffelpüree (g, l) Bohngemüse aus grünen Bohnen mit Tomate (i)
Menü 2	Überbackene Cannellotti gefüllt mit vegetarischer Bolognese Möhrenbolognese-Bechamelsauce (3, a, a1, f, g, i) 	Brokkolicremesuppe Bio (g, i) Knusperbrötchen Bio (a, a1, a3) <u>100% Bio</u>	Chili sin Carne Bio (i) Knusperbrötchen Bio (a, a1, a3)	Gemüsegulasch (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl, Tomate) Bio (g, i) Kleine Kartoffeln Bio (3) <u>100% Bio</u>	Vorsuppe: Tomatencremesuppe (g, i) Milchreis mit (g) Rote Grütze
Dessert	Obst der Saison 	Schokopudding (g)	Obst der Saison 	Milchpudding Butterkeks (a, a1, 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 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 09.09.2024 - 13.09.2024

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Menü 1	Hähnchencurry (Kokos, Ananas, Paprika) Bio (g, i) Basmatireis Bio	Curry-Bratwurst (Geflügel) (1, 3, 8, i) Kartoffelecken (3, 5, l)	Seelachsfilet (natur) (d) Brokkolirahmsauce (g) Salzkartoffeln (l) Blattsalat mit Honig-Vinaigrette (3, j, l) 	Nudelaufwurf mit Gemüse (Brokkoli, Paprika) mit Käsesauce (a, a1, g) Knabbergurken 	Erseneintopf (Bio) mit Geflügelbratwurstscheiben (3, 8, i) Vollkornbrotzscheibe Bio (a, a2) 
Menü 2	Vegetarischer Maultaschenaufwurf überbacken mit Tomatensauce und Käse (a, a1, c, g, i) 	Kartoffeltaschen paniert mit Frischkäsefüllung (a, a1, g) Blumenkohl in Hollandaise (a, a1, a3, c, g, j) 	Spätzle-Aufwurf mit Spinat Bio (a, a1, c, g, i) Blattsalat mit Honig-Vinaigrette (3, j, l) 	Geschnetzeltes mit veggie Hähnchen Bio (Erbseprotein) (g, i) Reis Bio Möhrengemüse Bio (g) 	Käse-Makkaroni Bio (a, a1, g, i) Erbsengemüse Bio (g) <u>100% Bio</u> 
Dessert	Obst der Saison 	Grießpudding (a, a1, g) 	Obst der Saison 	Vanillepudding Bio (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 16.09.2024 - 20.09.2024

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Menü 1	Kartoffel-Hackfleisch-Auflauf (Rind) (g, i)	Hähnchenbrustfilet natur Rahtsauce (1, 5, a, a1, a3, g, l) Reis Bio Blattsalat mit Joghurdressing (3, c, g, j, l)	Hackbällchen Geflügel (a, a1, c, g, j) Brokkoli-Käse-Sauce (g) Farfalle Bio (a, a1) 	Eier-Omelette (3, c, g) Salzkartoffeln Bio (3) Rahmspinat Bio (g) Knabbergurken 	Gebackenes Seelachsfilet paniert (a, a1, d) Reis Bio Möhrenrahmgemüse (g) 
Menü 2	Sojaschnitzel paniert (a, a1, f) Bohngemüse aus grünen Bohnen mit Tomatensauce (i) Eierknöpfe (a, a1, c) 	Gulasch mit veggio Hähnchen (Erbsenprotein) (1, 5, a, a1, a3, i, l) Vollkornspirelli Bio (a, a1) Blattsalat mit Joghurdressing (3, c, g, j, l) 	Minestrone mit Reis Bio (3, i) Knusperbrötchen Bio (a, a1, a3) <u>100% Bio</u>	Penne Bio (a, a1) Tomatensauce Bio (i) Reibekäse Bio (g) Knabbergurken	Gnocchi-Auflauf mit Gemüse (Tomatensauce, Karotte, Zucchini) Bio (3, a, a1, g, i) <u>100% Bio</u>
Dessert	Obst der Saison 	Buttermilchdessert mit Heidelbeeren (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 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 23.09.2024 - 27.09.2024

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Menü 1	Rinderfrikadelle (a, a1, c) Reis Bio Brokkoli-Blumenkohl-Rahmgemüse Bio (g, i)	Spaghetti Bio (a, a1) Carbonara Sauce (Pute) (4, a, a1, g, i) Reibekäse (g)	Brokkolicremesuppe mit Lachs (d, g) Vollkornbrot-scheibe (a, a1, a2, a3) Blattsalat mit Kräuter-dressing (3, j, l) 	Eier gekocht (2, c) Rahmspinat (g) Salzkartoffeln (l) 	Hähnchenbrustfilet paniert (a, f, g, i, j) Erbsenrahmgemüse (g) Eierknöpfe (a, a1, c) Blattsalat mit Joghurt-dressing (3, c, g, j, l) 
Menü 2	Raviolini Spinat (a, a1) Spinatsahnesauce (g) Reibekäse (g) 	Gnocchi-Auflauf mit Erbsen und Käsesauce Bio (a, a1, g, i) <u>100% Bio</u> 	Farfalle Bio (a, a1) Reibekäse Bio (g) Gemüsebolon-nese (Soja) (3, f, i) <u>100% Bio</u>	Gemüse-gulasch (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl, Tomate) Bio (g, i) Bulgur Bio (a, a1, i) <u>100% Bio</u>	Vorsuppe: Möhrencremesuppe (3, 5, g, l) Kartäuser Kloß (a, a1, c, g) Vanillasauce (g)
Dessert	Obst der Saison 	Schokopudding Bio (g) 	Obst der Saison 	Milchreis Bio (g) Zimt und Zucker Bio	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 30.09.2024 - 04.10.2024

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Menü 1	Makkaroni-Hackfleisch Auflauf (Rind) (a, a1, g, i)				
Menü 2	Veganes Rindergeschnetzeltes Asia (Pilzprotein) Basmatireis Bio Karotten und Edamame (2, a, a1, a3, f)				
Dessert	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