

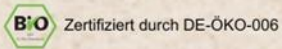


MAIER
Schwaben Catering

Speiseplan 02.09.2024 - 06.09.2024

	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 (g, i, j) Bio-Basmatireis Grüne Bohnen</p>	<p>Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit: Spaghetti laktosefreie Lachs-Dill-Sauce (d, g)</p>	<p>Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit: Putenbrust Bratensauce (i, j) Zucchini-Gemüse Bio-Reis</p>	<p>Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit: Rindswurst (2, 3) Tomaten-Curry-Sauce (1, 3, i) Kleine Kartoffeln (l)</p>
Allergie Mittagessen 2	<p>Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit: Kleine Kartoffeln (l) Radieschen-Kräuterquark laktosefrei 0,12kg EW Verp (g)</p>	<p>Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz, (Milcheiweißallergie) und Glutenunverträglichkeit: Spirelli Tomatensauce mit Erbsen und Paprika (i) Parmesan (separat verpackt) (2, c, g)</p>	<p>Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit: Kleine Kartoffeln (l) Rote-Linsenbolognese</p>	<p>Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit: Champignonsauce gluten- und laktosefrei (g) Polentataler (g)</p>	<p>Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit: Milchreis (g) Rote Grütze 0,1kg EW Verp Zimt und Zucker (separat verpackt)</p>

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 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 09.09.2024 - 13.09.2024

Mo

Di

Mi

Do

Fr

Allergie Mittagessen 1

Menü bei Laktoseintoleranz, (Milcheiweißallergie) und Glutenunverträglichkeit:
Geflügelgyros
Bio-Reis
Tzaziki (separat verpackt) (g)

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

Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:
Spaghetti
Carbonarasauce mit Putenschinken (g)

Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:
Kartoffelsuppe mit Rindswürstchen (2, 3, i)
Glutenfreie Brotscheibe (f)

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

Allergie Mittagessen 2

Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:
Spirelli
Tomatensauce mit Ratatouillegemüse (2, 3, 5, i, l)

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

Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz, (Milcheiweiß) und Glutenunverträglichkeit:
Chili sin Carne (i)
Schmand (separat verpackt) (g)
Bio-Reis

Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:
Spirelli
Rahmspinat (g)

Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:
Kleine Kartoffeln (l)
Baked Beans
Spiegelei (c)

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



MAIER
Schwaben Catering

Speiseplan 16.09.2024 - 20.09.2024

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

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

Allergie Mittagessen 1

Menü bei Laktoseintoleranz und Milcheiweißallergie:

Cevapcici (Rind) (a, a1)
Djuvec-Reis

Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:

Hähnchenbrustfilet
Kokos-Curry-Sauce
Brokkoli
Bio-Basmatireis

Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:

Spirelli
Haschee (Rind) (i, j)

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

Allergie Mittagessen 2

Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:

Spaghetti
Tomatensauce (i)

Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:

Tortilla mit Kartoffeln, Mais und Paprika (c, g, l)
Tomaten-Joghurt-Dip (separat verpackt) (3, g, i)

Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz, (Milcheiweißallergie) und Glutenunverträglichkeit:

Vegetarisches Gyros (f)
Bio-Reis
Tzaziki (separat verpackt) (g)

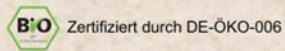
Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:

Erbseintopf (i)
Glutenfreies Brötchen (2, c)

Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:

Spaghetti
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




MAIER
Schwaben Catering

Speiseplan 30.09.2024 - 04.10.2024

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
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 (i) Radieschen-Kräuterquark laktosefrei 0,12kg EW Verp (g)				

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 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