











MAIER
Schwaben Catering

Speiseplan 30.09.2024 - 04.10.2024

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Menü 1		Hähnchenbrustfilet paniert (a, f, g, i, j) Paprikasauce (1, 3, 5, a, a1, a3, g, i, l) Eierknöpfle (a, a1, c)	Brokkolicremesuppe mit Lachs (d, g) Vollkornbrot-scheibe (a, a1, a2, a3) 	Tag der deutschen Einheit	Spinatschnitzel paniert (a, a1, c, g, i) Blumenkohl-Rahmgemüse (g) Vollkornreis Bio Gurkensalat Essig-Öl-Dressing (3, j, l) 
Menü 2		Gnocchi-Auflauf mit Erbsen und Käsesauce Bio (a, a1, g, i) Blattsalat mit Joghurdressing (3, c, g, j, l) 	Vegetarisches Curry (Paprika, Ananas) mit veggio Hähnchen (Erbsenprotein) Bio (g, i) Basmatireis Bio		Gemüsegulasch (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl, Tomate) Bio (g, i) Bulgur Bio (a, a1, i) <u>100% Bio</u>
Dessert		Schokomuffin (8, a, a1, c, f, g)	Obst der Saison 		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



Speiseplan 07.10.2024 - 11.10.2024

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Menü 1	Würstchengulasch (Rind) in Tomatensauce (2, 3, i) Reis Bio	Fischstäbchen paniert (a, a1, d) Remoulade (9, c, g, i) Kartoffelpüree (g, i) Blattsalat mit Honig-Vinaigrette (3, j, l)	Gebackenes Seelachsfilet (paniert) (a, a1, d) Salzkartoffeln (l) Erbsenrahmgemüse (g)	Vollkornspaghetti Bio (a, a1) Gerstenbolognese (3, a, a3, i) Reibekäse (g) Blattsalat mit Joghurdressing (3, c, g, j, l)	Chili con Carne (Rind) (3, i) Reibekäse (g) Knusperbrötchen Bio (a, a1, a3) Karottensalat (2, 3)
			Vorsuppe:		
Menü 2	Schupfnudeln (a, a1, c, i) Rahmspinat (g) Eier gekocht (2, c)	Ratatouille (Kohlrabi, Kürbis und Pastinake) (g) Reis Bio Blattsalat mit Honig-Vinaigrette (3, j, l)	Bio-Blumenkohlcremesuppe (a, a1, g, i) mit Petersilie	Kartoffel-Kürbis-Gratin Bio (3, g) Blattsalat mit Joghurdressing (3, c, g, j, l)	Spirelli Bio (a, a1) Brokkoli-Sahne-Sauce Bio (g, i) Reibekäse Bio (g)
			Pfannkuchen (a, a1, c, g) Rote Grütze (Kirsch, Johannisbeere, Erdbeere)		
Dessert	Obst der Saison	Milchpudding Butterkeks (a, a1, g)	Obst der Saison	Buttermilchdessert mit Birne und Vanille (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



Speiseplan 14.10.2024 - 18.10.2024

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Menü 1	Spaghetti Bio (a, a1) Bolognese Sauce (Rind) (i) Reibekäse Bio (g)	Linsen-Gemüsecurry (Karotten, Sellerie, Brokkoli) (i, j) Reis Bio	Lachs-Kartoffelsuppe (Karotte, Sellerie, Zwiebel) (d, g, i, l) Vollkornbrotscibe (a, a1, a2, a3) Krautsalat (2, 3)	Bratwurst (Geflügel) Bratensauce (1, 5, a, a1, a3, l) Rotkohl Salzkartoffeln (l)	Putengeschnetzeltes (1, 4, 5, a, a1, a3, g, i, l) Möhrengemüse (g) Semmelknödel (a, a1, c, g)
Menü 2	Hackbällchen Vegan (f) CousCous Bio (a, a1, i) Gemüse (Kichererbse, Paprika, Karotte) (i, j) Paprikadip (3, g)	Spirelli-Kürbis-Auflauf mit Kürbissahnesauce Bio (3, a, a1, g, i)	Käse-Makkaroni Bio (a, a1, g, i) Erbsengemüse Bio (g)	Spirelli Bio (a, a1) Tomatensauce Bio (i) Reibekäse Bio (g) Blattsalat mit Honig-Vinaigrette (3, j, l)	Gemüseaultaschen Bio (Karotte, Spinat, Erbse, Brokkoli) (a, a1, c) Gemüsebrühe Kartoffelsalat (2, j)
Dessert	Obst der Saison	Schokopudding Bio (g)	Obst der Saison	Grießpudding (a, a1, g) Zimt und Zucker	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 21.10.2024 - 25.10.2024

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Menü 1	Hähnchenbrustfilet paniert (a, f, g, i, j) Tomaten-Curry-Sauce (1, 3, i, j) Kartoffelecken (3, 5, l)	Eier-Omelette (3, c, g) Salzkartoffeln (l) Baked Beans Gurkensalat Essig-Öl-Dressing (3, j, l) 	Pochiertes Hokifilet (d) Wirsinggemüse (g, i) Salzkartoffeln (l) 	Kartoffel-Kürbis-Gratin mit Kalbrsagout (g) 	Rinderfrikadelle (a, a1, c) Eierknöpfe (a, a1, c) Kohlrabi in Hollandaise (a, a1, a3, c, g, j) Blattsalat mit Joghurt dressing (3, c, g, j, l) 
Menü 2	Vegetarischer Hack-Penne- Auflauf (Sonnenblumenkern- Erbsenprotein) mit Erbsen und Lauch Bio (a, a1, g, i) 	Nudelsuppe mit Gemüse (Karotte, Sellerie, Lauch) Bio (3, a, a1, i) Bio Knusperbrötchen (a, a1, a3)	Gnocchi-Zucchini-Auflauf mit Gouda Bio (a, a1, g, i) <u>100% Bio</u>	Spirelli Bio (a, a1) Tomatensauce Bio (i) Reibekäse Bio (g) <u>100% Bio</u>	Schupfnudelpfanne mit Lauch und Möhren Bio (3, a, a1, c, g, i) <u>100% Bio</u>
Dessert	Obst der Saison 	Vanillepudding Bio (g) 	Obst der Saison 	Buttermilchdessert mit Heidelbeeren (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



Speiseplan 28.10.2024 - 01.11.2024

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Menü 1	Geflügelgulasch (Huhn) in Champignonrahmsauce Bio <small>(g, i)</small> Reis Bio	Hähnchenbrustfilet paniert <small>(a, f, g, i, j)</small> Tomatensauce (i) Spirelli Bio (a, a1)	Gebackenes Seelachsfilet (paniert) (a, a1, d) Salzkartoffeln (l) Kräutersauce (3, g) Blattsalat mit Joghurt dressing (3, c, g, j, l)	Spirelli Bio (a, a1) Linsenbolognese (3, i) Reibekäse (g) Gurkensalat Essig-Öl-Dressing (3, j, l)	
Menü 2	Überbackene Cannellotti gefüllt mit vegetarischer Bolognese Möhrenbolognese- Bechamelsauce (3, a, a1, f, g, i)	Hackbällchen Vegan (f) Vollkornreis Bio Erbsenrahmgemüse (g)	Vorsuppe: Kartoffelsuppe (g, i) Kaiserschmarrn (a, a1, c, g) Vanillasauce (g)	Chili sin Carne Bio (i) Knusperbrötchen Bio (a, a1, a3) Gurkensalat Essig-Öl-Dressing (3, j, l)	
Dessert	Obst der Saison	Milchreis Bio (g) Zimt und Zucker Bio	Obst der Saison	Schokopudding (g)	

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