


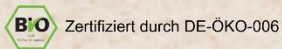



**MAIER**  
Schwaben Catering

## Speiseplan 01.04.2024 - 05.04.2024

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Menü 1		Gulasch mit veggie Hähnchen (Erbseprotein) (1, 5, a, a1, a3, i, l) Vollkornspirelli Bio (a, a1) 	Hackbällchen Geflügel (a, a1, c, g, j) Brokkoli-Käse-Sauce (g) Farfalle Bio (a, a1) 	Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung (a, a1, g) Blumenkohl in Hollandaise (a, a1, a3, c, g, j) 	Paniertes Seelachsfilet (a, a1, d) Kritharaki (Griechische Nudeln) (a, a1) Zucchini Gemüse mit Tomatensauce (3, i) 
Menü 2		Gnocchi-Auflauf mit Gemüse (Tomatensauce, Karotte, Zucchini) Bio (3, a, a1, g, i) 	Minestrone mit Reis Bio (3, i) Bio Mini-Knusperbrötchen (a, a1, a3) 	Spirelli bunt Bio (a, a1) Tomatensauce Bio (i) Reibekäse Bio (g) Salat Joghurt dressing (c, g, j, l)	Falaffel Bio (a, a1) CousCous Bio (a, a1, i) Gemüse (Paprika, Karotte, Tomate) Bio (3, i) Joghurt-Dip (g)
Dessert		Buttermilchdessert mit Heidelbeeren (g)	Obst der Saison	Bananenquark mit Schokosplitter (3, f, g)	Obst der Saison

Mit  gekocht.



Die Angebote/Komponenten mit dem DG-Logo  entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung Tageseinrichtungen für Kinder" sowie dem DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung für die Schulverpflegung 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 Konservierungsmittel | 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

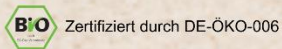


**MAIER**  
Schwaben Catering

## Speiseplan 08.04.2024 - 12.04.2024

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
<b>Menü 1</b>	Rinderfrikadelle Bio (a, a1) Reis Bio Lauchrahmgemüse Bio (g, i) 	Gnocchi-Auflauf mit Erbsen und Käsesauce Bio (a, a1, g, i) 	Seelachsfilet (natur) (d) Tomatensauce (i) Vollkornspirelli Bio (a, a1) Salat Essig-Öl-Dressing (3, j, l) 	Eier gekocht (2, c) Rahmspinat (g) Salzkartoffeln (l) 	Hähnchenbrustfilet paniert (a, f, g, i, j) Erbsenrahmgemüse (g) Spätzle (a, a1, c) 
<b>Menü 2</b>	Tortelloni Spinat und Ricotta (a, a1, c, g) Spinatsahnesauce (g) Reibekäse (g) 	Farfalle Bio (a, a1) Gemüsebolognese mit Sonnenblumen-Hack Bio (i, j) Reibekäse Bio (g) 	Gemüsegulasch (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl, Tomate) Bio (g, i) Kleine Kartoffeln Bio (3) 	Spirelli bunt Bio (a, a1) Brokkoli-Käse-Sauce Bio (g, i) Reibekäse Bio (g) 	Bio-Möhrencremesuppe (3, 5, g, l) Kartäuser Kloß (a, a1, c, g) Vanillesauce (g)
<b>Dessert</b>	Obst der Saison	Pfirsich-Maracuja-Joghurt (g)	Obst der Saison	Erdbeerquark (g)	Obst der Saison

Mit gekocht.



Die Angebote/Komponenten mit dem DG-Logo entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung Tageseinrichtungen für Kinder sowie dem DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung für die Schulverpflegung 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

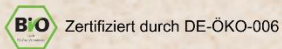



**MAIER**  
Schwaben Catering

## Speiseplan 15.04.2024 - 19.04.2024

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
<b>Menü 1</b>	Makkaroni-Hackfleisch Auflauf (Geflügel) Bio (a, a1, g, i) 	Würstchengulasch (Rind) in Tomatensauce (2, 3, i) Reis Bio Salat French-Dressing (c, j)	Brokkolicremesuppe mit Lachs (d, g) Vollkornbrotscibe (a, a1, a2, a3) 	Hackbällchen Vegan (f) CousCous Bio (a, a1, i) Gemüse (Paprika, Karotte, Kichererbse) (i) Paprikadip (3, g) 	Kalbsrahmragout (g) Farfalle Bio (a, a1) 
<b>Menü 2</b>	Linsengemüse (3, i, l) Spätzle (a, a1, c) 	Sojaschnitzel (a, a1, f) Bohngemüse aus grünen Bohnen mit Tomatensauce (i) Süßkartoffelgnocchi (a, a1) 	Gnocchi Bio (a, a1) Tomatensauce Bio (i) Reibekäse Bio (g) 	Gemüse-Lasagne (Karotte, Kohlrabi, Zucchini) Bio (3, a, a1, g, i) 	Käse-Lauchsuppe Bio (g, i) Bio Mini-Knusperbrötchen (a, a1, a3) 
<b>Dessert</b>	Obst der Saison	Heidelbeerquark (g)	Obst der Saison	Vanillejoghurt (g)	Obst der Saison

Mit  gekocht.



Die Angebote/Komponenten mit dem DG-Logo  entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung Tageseinrichtungen für Kinder sowie dem DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung für die Schulverpflegung 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 Konservierungsmittel | 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

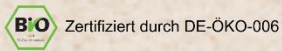


**MAIER**  
Schwaben Catering

## Speiseplan 22.04.2024 - 26.04.2024

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
<b>Menü 1</b>	Hühnersuppe mit Gemüse (Sellerie, Karotte, Lauch) Bio (3, i) Bio Mini-Knusperbrötchen (a, a1, a3) 	Hähnchenbrustfilet paniert (a, f, g, i, j) Paprikasauce (1, 3, 5, a, a1, a3, g, i, l) Eierknöpfe (a, a1, c) Salat Joghurt dressing (3, c, g, j, l)	Paniertes Seelachsfilet (a, a1, d) Salzkartoffeln (l) Rahmspinat (g) 	Vollkornspaghetti Bio (a, a1) Gerstenbolognese (3, a, a3, i) Reibekäse (g) Salat French-Dressing (c, j) 	Chili con Carne (Rind) (3, i) Reibekäse (g) Bio Mini-Knusperbrötchen (a, a1, a3) 
<b>Menü 2</b>	Allgäuer Käsespätzle (a, a1, c, g) Erbsenrahmgemüse (g) 	Ratatouille (2, 3, 5, i, l) Reis Bio 	Bio-Blumenkohlcremesuppe (a, a1, g, i) Bio-Petersilie Pfannkuchen (a, a1, c, g) Kirschgrütze	Blumenkohl-Kartoffel-Auflauf Bio (g, i) 	Spirelli Bio (a, a1) Brokkoli-Sahne-Sauce Bio (g, i) Reibekäse Bio (g) 
<b>Dessert</b>	Obst der Saison	Schokopudding (g)	Obst der Saison	Buttermilchdessert mit Birne und Vanille (g)	Obst der Saison

Mit gekocht.



Die Angebote/Komponenten mit dem DG-Logo entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung Tageseinrichtungen für Kinder" sowie dem DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung für die Schulverpflegung 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





**MAIER**  
Schwaben Catering

## Speiseplan 29.04.2024 - 03.05.2024

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Menü 1	Spaghetti Bio (a, a1) Bolognese Sauce (Rind) Bio (i) Reibekäse Bio (g) 	Eier-Omelette (3, c, g) Salzkartoffeln Bio (3) Rahmspinat Bio (g) 			
Menü 2	Linsen-Gemüsecurry (Karotten, Sellerie, Brokkoli)(i) Reis Bio 	Kartoffelpüree Bio (3, g) Möhrenrahmgemüse Bio (g, i) 			
Dessert	Obst der Saison	Milchreis (g) Zimt und Zucker			

Mit  gekocht.

 Zertifiziert durch DE-ÖKO-006

Die Angebote/Komponenten mit dem DG-Logo  entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung Tageseinrichtungen für Kinder sowie dem DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung für die Schulverpflegung 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