



Speiseplan 01.07.2024 - 05.07.2024

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Menü 1	Hühnerfrikassee (g, i) Möhrengemüse Bio (g) Reis Bio 	Geflügelfrikadelle (a, a1, c, g, i) Bratensauce (1, 5, a, a1, a3, l) Reis Bio Knabbergurken	Pochiertes Hokifilet (d) Ratatouille (Zucchini, Aubergine, Paprika) (2, 3, 5, i, l) Vollkornreis Bio Salat mit Honig-Vinaigrette (3, j, l) 	Gemüsegulasch (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl, Tomate) Bio (g, i) Kleine Kartoffeln Bio (3) <u>100% Bio</u>	Rinderfrikadelle (a, a1, c) Eierknöpfle (a, a1, c) Kohlrabi in Hollandaise (a, a1, a3, c, g, j) Salat 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) 	Eier-Omelette (3, c, g) Salzkartoffeln (l) Baked Beans Knabbergurken 	Brokkoli-Blumenkohl- Rahmgemüse Bio (g, i) Spätzle Bio (a, a1, c) <u>100% Bio</u>	Spirelli Bio (a, a1) Tomatensauce Bio (i) Reibekäse Bio (g) <u>100% Bio</u>	Vorsuppe: Möhrencremesuppe (3, 5, g, l) Kaiserschmarrn (a, a1, c, g) Vanillasauce (g) Zimt und Zucker
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



Speiseplan 08.07.2024 - 12.07.2024

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Menü 1	Geflügelragout (Hühnchen) mit Tomatensauce Bio (i) Reis Bio	Hackbällchen Vegan (f) Vollkornreis Bio Erbsenrahmgemüse (g) 	Paniertes Seelachsfilet (a, a1, d) Salzkartoffeln (l) Zucchinigemüse mit Tomatensauce (3, i) Karottensalat (2, 3) 	Bratwurst (Geflügel) Bratensauce (1, 5, a, a1, a3, l) Bohngemüse aus grünen Bohnen Bio-Eierknöpfe (a, a1, c)	Hähnchenbrustfilet natur Kartoffelpüree (g, l) Bohngemüse aus grünen Bohnen mit Tomate (i) Salat mit Joghurtdressing (c, g, j, l)
Menü 2	Überbackene Cannellotti gefüllt mit Spinat und Ricotta 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) <u>100% Bio</u>	Spirelli Bio (a, a1) Linsenbolognese (3, i) Reibekäse (g) Knabbergurken 	Falaffel-Bällchen (a, a1) Kräutersauce Bio (g, i) Spätzle Bio (a, a1, c) Salat mit Joghurtdressing (c, g, j, l)
Dessert	Obst der Saison 	Milchpudding Butterkeks (a, a1, 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



Speiseplan 15.07.2024 - 19.07.2024

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Menü 1	Hähnchencurry (Kokos, Ananas, Paprika) (4, a, a1, i) Basmatireis Bio	Curry-Bratwurst (Geflügel) (1, 3, 8, i) Kartoffelecken (3, 5, i) Knabbergurken	Brokkolicremesuppe mit Lachs (d, g) Vollkornbrotscheibe (a, a1, a2, a3) Knabbergurken 	Nudelauflauf mit Gemüse (Brokkoli, Paprika) mit Käsesauce (a, a1, g) Salat mit Honig-Vinaigrette (3, j, l) 	Erbseintopf (Bio) mit Geflügelbratwurstscheiben (3, 8, i) Vollkornbrotscheibe Bio (a, a2) Salat mit Kräuter dressing (3, j, l)
Menü 2	Gnocchi-Auflauf mit Erbsen und Käsesauce Bio (a, a1, g, i) Salat mit Kräuter dressing (3, j, l) 	Gulasch mit veggie Hähnchen (Erbsenprotein) (1, 5, a, a1, a3, i, l) Vollkornspirelli Bio (a, a1) Salat mit Joghurdressing (3, c, g, j, l) 	Spätzle-Auflauf mit Spinat Bio (a, a1, c, g, i) <u>100% Bio</u>	Vorsuppe: Kartoffelsuppe (g, i) Kartoffelreibekuchen Apfelmus (3) <u>100% Bio</u>	Käse-Makkaroni Bio (a, a1, g, i) Erbsengemüse Bio (g) <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



MAIER
Schwaben Catering

Speiseplan 22.07.2024 - 26.07.2024

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Menü 1	Kartoffel-Hackfleisch-Auflauf (Rind) Bio (g, i)	Hähnchenbrustfilet natur Rahmsauce (1, 5, a, a1, a3, g, l) Reis Bio	Hackbällchen Geflügel (a, a1, c, g, j) Brokkoli-Käse-Sauce (g) Vollkornspirelli Bio (a, a1)	Eier-Omelette (3, c, g) Salzkartoffeln Bio (3) Rahmspinat Bio (g) Knabbergurken	Lachs-Kartoffelsuppe (Karotte, Sellerie, Zwiebel) (d, g, i, l) Vollkornbrotscheibe (a, a1, a2, a3) Karottensticks
Menü 2	Sojaschnitzel (a, a1, f) Bohngemüse aus grünen Bohnen mit Tomatensauce (i) Eierknöpfe (a, a1, c)	Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung (a, a1, g) Blumenkohl in Hollandaise (a, a1, a3, c, g, j) Knabbergurken	Minestrone mit Reis Bio (3, i) Krusperbrötchen Bio (a, a1, a3)	Spirelli bunt Bio (a, a1) Tomatensauce Bio (i) Reibekäse Bio (g) Knabbergurken	Gnocchi-Auflauf mit Gemüse (Tomatensauce, Karotte, Zucchini) Bio (3, a, a1, g, i)
Dessert	Obst der Saison	Griechischer Joghurt mit Honig (g)	Obst der Saison	Schokopudding 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 Getreide | e enthält Erdnuss | h6 enthält Paranuss |
| a1 enthält Weizen | f enthält Soja | h7 enthält Pistazie |
| a2 enthält Roggen | g enthält Milch und Milchzeugnisse (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 29.07.2024 - 02.08.2024

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Menü 1	Spaghetti Bio (a, a1) Carbonara Sauce (Pute) (4, a, a1, g, i) Reibekäse (g)	Fischnuggets vom Seelachs (8, a, a1, d, g) Remoulade (9, c, g, i) Kartoffelsalat (2, j)	Seelachsfilet (natur) (d) Brokkolirahmsauce (g) Salzkartoffeln (l) 		
Menü 2	Raviolini gefüllt mit Spinat (a, a1) Spinatsahnesauce (g) Reibekäse (g) 	Vegetarischer Maultaschenauflauf überbacken mit Tomatensauce und Käse (a, a1, c, g, i) 	Farfalle Bio (a, a1) Reibekäse Bio (g) Gemüsebolognese (3, f, i)		
Dessert	Obst der Saison 	Kirschjoghurt (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