


## Mittwoch den 01.06.


### Menü 1:

Gebackenes Seelachsfilet mit Remouladensauce, dazu Kartoffelsalat und Bio-Knabbermöhren<sup>2, 9</sup>

### Menü 2:

Gemüse-Tortelloni (Tomate, Karotte, Sellerie) mit Käsesauce,  
dazu Knabbermöhren (100 % Bio) 

### Dessert

Obst der Saison 

## Donnerstag den 02.06.

### Menü 1:

Geflügelfrikadelle mit Rahmsauce, dazu Bio-Spätzle und Gurkensalat<sup>1, 3, 5</sup>

### Menü 2:

Maiskolben mit Kräuterbutter, dazu Radieschenquark und Bio-Salzkartoffeln<sup>1, 3</sup> 

### Dessert


Heidelbeerquark

## Freitag den 03.06.

### Menü 1:


Bulgur mit Gemüse (Kichererbsen, Paprika, Karotte) und Hühnerfleischklößchen, dazu Tomaten-Dip<sup>3</sup>

### Menü 2:

Brokkoli-Blumenkohl-Rahmgemüse mit Vollkornreis (100% Bio) 

### Dessert

Muffin<sup>8, 9</sup>

Wir streben als Caterer eine Zertifizierung nach dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen und Kitas“ an. Solange ist das gesundheitsfördernde Angebot an dem Smiley  erkennbar.



#### Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

1 mit Farbstoff	7 gewachst
2 mit Konservierungsstoff	8 mit Phosphat
3 mit Antioxidationsmittel	9 mit Süßungsmittel
4 mit Geschmacksverstärker	10 enthält eine Phenylalaninquelle
5 geschwefelt	11 mit Milcheiweiß
6 geschwärzt	



Zertifiziert durch DE-ÖKO-006

**MaierSchwaben GmbH**

Panoramaweg 15  
72296 Schopfloch

Tel.: 07443 968060  
Fax: 07443 96806-73

info@maierschwaben.de  
www.maierschwaben.de

## Montag den 06.06. - Pfingstmontag

### Dienstag den 07.06.

#### Menü 1:

Hokifilet mit Bio-Rahmspinat und Bio-Vollkornreis 😊

#### Menü 2:


Gemüse Cordon Bleu (Karotte, Blumenkohl, Brokkoli), dazu Kräutersauce und Bio-Farfalle 3

#### Dessert

Obst der Saison 😊

### Mittwoch den 08.06.

#### Menü 1:

Linseneintopf mit Puten-Wienerwürstchen und Weizenbaguette (100% Bio)  2, 3, 8 😊

#### Menü 2:

Vegetarische Bratwurst mit Tomaten-Currysauce,  
dazu Bio-Süßkartoffel-Schupfnudeln und Salat mit Frenchdressing 1, 8

#### Dessert

Apfel-Streuselkuchen 8

### Donnerstag den 09.06.

#### Menü 1:

Kalbsrahmragout mit Semmelknödel dazu Knabbergurken 😊

#### Dessert

Obst der Saison 😊

#### Vorsuppe:

Blumenkohlcremesuppe (100% Bio) 

#### Menü 2:

Apfelstrudel mit Vanillasauce

### Freitag den 10.06.

#### Menü 1:

Hähnchenschnitzel mit Knusperpanade, dazu Bio-Couscous  
mit Gemüse (Karotten, Kichererbsen, Paprika) und Bio-Paprika-Tomatensauce 3

#### Menü 2:

Penne mit Tomatensauce, dazu geriebener Käse und Gurkensalat (100% Bio)  3 😊

#### Dessert

Kirschquark

Wir streben als Caterer eine Zertifizierung nach dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen und Kitas“ an. Solange ist das gesundheitsfördernde Angebot an dem Smiley 😊 erkennbar.



#### Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

- |                            |                                    |
|----------------------------|------------------------------------|
| 1 mit Farbstoff            | 7 gewachst                         |
| 2 mit Konservierungsstoff  | 8 mit Phosphat                     |
| 3 mit Antioxidationsmittel | 9 mit Süßungsmittel                |
| 4 mit Geschmacksverstärker | 10 enthält eine Phenylalaninquelle |
| 5 geschwefelt              | 11 mit Milcheiweiß                 |
| 6 geschwärzt               |                                    |



Zertifiziert durch DE-ÖKO-006

MaierSchwaben GmbH

Panoramaweg 15  
72296 Schopfloch

Tel.: 07443 968060  
Fax: 07443 96806-73

info@maierschwaben.de  
www.maierschwaben.de

## Montag den 13.06.

### Menü 1:

Putengeschnetzeltes mit Bio-Erbisengemüse, dazu Bio-Spätzle 😊<sup>1,5</sup>

### Menü 2:

Gemüseaultaschen in Gemüsebrühe mit Kartoffelsalat<sup>2</sup>

### Dessert:

Obst der Saison 😊

## Dienstag den 14.06.

### Menü 1:

Bio-Vollkorn-Spirelli mit Lachs in Dill-Sahne-Sauce, dazu Knabbermöhren<sup>2</sup> 😊

### Menü 2:

Eier mit Senfsauce und kleinen Bio-Kartoffeln, dazu Knabbermöhren<sup>2,3,5</sup>

### Dessert:

Marmorkuchen<sup>3</sup>

## Mittwoch den 15.06.

### Menü 1:

Geflügelfrikadelle mit Bio-Reis und Bio-Möhrengemüse, dazu Krautsalat<sup>2,3</sup>

### Menü 2:

Käse-Makkaroni, dazu Knabbergurken (100 % Bio)  😊

### Dessert:

Buttermilchdessert mit roten Beeren (Erdbeeren, Rhabarber, Himbeeren)

## Donnerstag den 16.06. - Fronleichnam

## Freitag den 17.06.

### Menü 1:

Frikadelle vom Rind mit Kohlrabirahm, dazu Bio-Spirelli

### Menü 2:

Tomatencremesuppe mit Weizenbaguette (100% Bio)  😊<sup>3</sup>

### Dessert:

Vanillequark

Wir streben als Caterer eine Zertifizierung nach dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen und Kitas“ an. Solange ist das gesundheitsfördernde Angebot an dem Smiley 😊 erkennbar.



#### Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

- |                            |                                    |
|----------------------------|------------------------------------|
| 1 mit Farbstoff            | 7 gewachst                         |
| 2 mit Konservierungsstoff  | 8 mit Phosphat                     |
| 3 mit Antioxidationsmittel | 9 mit Süßungsmittel                |
| 4 mit Geschmacksverstärker | 10 enthält eine Phenylalaninquelle |
| 5 geschwefelt              | 11 mit Milcheiweiß                 |
| 6 geschwärzt               |                                    |



Zertifiziert durch DE-ÖKO-006

**MaierSchwaben GmbH**

Panoramaweg 15  
72296 Schopfloch

Tel.: 07443 968060  
Fax: 07443 96806-73

info@maierschwaben.de  
www.maierschwaben.de

## Montag den 20.06.

### Menü 1:

Rindergulasch mit grünen Bohnen und Bio-Reis <sup>1, 5, 8</sup>

### Menü 2:


Gemüsefrikadelle (Karotte, Sellerie, Porree) mit Zucchini, dazu Bärlauchsauce und Kartoffelpüree 😊 <sup>3, 8</sup>

### Dessert:

Obst der Saison 😊

## Dienstag den 21.06.

### Menü 1:

Kartoffelsuppe (Kartoffel, Karotte, Sellerie) mit Geflügelklößchen (Huhn),  
dazu Weizenbaguette (100% Bio) 

### Menü 2:

Veggie Schnitzel mit Rahmsauce, dazu Bio-Spätzle und Chinakohl-Mais-Salat 😊 <sup>1, 3, 5</sup>

### Dessert:


Donut <sup>1</sup>

## Mittwoch den 22.06.

### Menü 1:

Würstchengulasch (Rind) in Tomatensauce mit Bio-Farfalle, dazu Bio-Knabbergurken <sup>2, 3</sup>

### Menü 2:

Blumenkohl-Kartoffel-Auflauf, dazu Knabbergurken (100% Bio) 

### Dessert:

Pfirsich-Maracuja-Joghurt

## Donnerstag den 23.06.

### Menü 1:

Vegetarische Bio-Tortellini gefüllt mit Ricotta mit Bio-Bechamelsauce und Bio-Käse überbacken,  
dazu Salat mit Joghurt-Dressing 😊 <sup>3</sup>

### Menü 2:

Spinatknödel mit Käsesauce, dazu Salat mit Joghurt-Dressing <sup>3</sup>

### Dessert:

Obst der Saison 😊

## Freitag den 24.06.

### Menü 1:

Mit Parmesancrumble überbackenes Seelachsfilet auf Basilikumsauce, dazu Bio-Reis <sup>2, 3</sup>

### Menü 2:

Gnocchi mit Paprikasauce, dazu geriebener Käse und Knabbermöhren (100% Bio) 

### Dessert:

Milchreis mit Kirschgrütze

Wir streben als Caterer eine Zertifizierung nach dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen und Kitas“ an. Solange ist das gesundheitsfördernde Angebot an dem Smiley 😊 erkennbar.



Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

- |                            |                                    |
|----------------------------|------------------------------------|
| 1 mit Farbstoff            | 7 gewachst                         |
| 2 mit Konservierungsstoff  | 8 mit Phosphat                     |
| 3 mit Antioxidationsmittel | 9 mit Süßungsmittel                |
| 4 mit Geschmacksverstärker | 10 enthält eine Phenylalaninquelle |
| 5 geschwefelt              | 11 mit Milcheiweiß                 |
| 6 geschwärzt               |                                    |



Zertifiziert durch DE-ÖKO-006

MaierSchwaben GmbH

Panoramaweg 15  
72296 Schopfloch

Tel.: 07443 968060  
Fax: 07443 96806-73

info@maierschwaben.de  
www.maierschwaben.de

# Speiseplan Juni 2022

## Montag den 27.06.

### Menü 1:

Hühnerfrikassee mit Bio-Erbsen, dazu Bio-Vollkornreis 😊

### Menü 2:

Chili sin Carne (Rote Bohnen, Paprika) mit Saurer Sahne, dazu Weizenbaguette (100% Bio) 

### Dessert:

Obst der Saison 😊

## Dienstag den 28.06.

### Menü 1:

Hackbällchen (Rind) mit Rahmsauce und Maisgemüse, dazu kleine Bio-Kartoffeln 1, 3, 5

### Menü 2:

Vegane mediterrane Spinatstange mit Schmand, dazu Linsengemüse 😊 3, 8

### Dessert:

Erdbeerjoghurt

## Mittwoch den 29.06.

### Menü 1:

Hähnchenbrustfilet "Piccata Art" mit Tomatensauce und Bio-Penne, dazu Bio-Gurkensalat 😊

### Menü 2:

Penne mit Tomatensauce, dazu geriebener Käse und Gurkensalat (100% Bio)  3

### Dessert:

Schokopudding

## Donnerstag den 30.06.

### Menü 1:

Gebackenes Kabeljaufilet mit Remouladensauce, dazu Bio-Salzkartoffeln und Bio-Knabbergurken 😊 3, 9

### Menü 2:

Allgäuer Käsespätzle, dazu Bio-Knabbergurken

### Dessert:

Obst der Saison 😊

Wir streben als Caterer eine Zertifizierung nach dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen und Kitas“ an. Solange ist das gesundheitsfördernde Angebot an dem Smiley 😊 erkennbar.



Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

1 mit Farbstoff	7 gewachst
2 mit Konservierungsstoff	8 mit Phosphat
3 mit Antioxidationsmittel	9 mit Süßungsmittel
4 mit Geschmacksverstärker	10 enthält eine Phenylalaninquelle
5 geschwefelt	11 mit Milcheiweiß
6 geschwärzt	



Zertifiziert durch DE-ÖKO-006

MaierSchwaben GmbH

Panoramaweg 15  
72296 Schopfloch

Tel.: 07443 968060  
Fax: 07443 96806-73

info@maierschwaben.de  
www.maierschwaben.de

# Allergen-Speiseplan

Juni 2022



## Mittwoch den 01.06.

### Gebackenes Seelachsfilet mit Remouladensauce, dazu Kartoffelsalat und Bio-Knabbermöhren

Gebackenes Seelachsfilet a, a1, d, g, j  
Remoulade c, g, j  
Kartoffelsalat j  
Bio-Karotte ganz

### Gemüse-Tortelloni (Tomate, Karotte, Sellerie) mit Käsesauce, dazu Knabbermöhren (100 % Bio)

Bio-Tortelloni (Tomate, Karotte, Sellerie) a, a1, i  
Käsesauce Bio g, i  
Bio-Karotte ganz

### Obst der Saison

Obst der Saison

## Donnerstag den 02.06.

### Geflügelfrikadelle mit Rahmsauce, dazu Bio-Spätzle und Gurkensalat

Geflügelfrikadelle a, a1, c  
Rahmsauce a, a1, a3, g, l  
Bio-Spätzle a, a1, c  
Gurkensalat Essig-Öl-Dressing j, l

### Maiskolben mit Kräuterbutter, dazu Radieschenquark und Bio-Salzkartoffeln

Maiskolben  
Kräuterbutter g, j  
Radieschenquark g  
Salzkartoffeln Bio

### Heidelbeerquark

Heidelbeerquark g

## Freitag den 03.06.

### Bulgur mit Gemüse (Kichererbsen, Paprika, Karotte) und Hühnerfleischklößchen, dazu Tomaten-Dip

Gemüse (Paprika, Karotte, Kichererbse) mit Hühnerfleischklößchen (100% Bio) i  
Bulgur Bio a, a1, i  
Tomaten-Dip Bio g, i

### Brokkoli-Blumenkohl-Rahmgemüse mit Vollkornreis (100% Bio)

Brokkoli-Blumenkohl-Rahmgemüse Bio g, i  
Bio-Vollkornreis

### Muffin

Muffin a, a1, c, g

#### Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

1 a Glutenhaltiges Getreide	g enthält Milch und Milch- erzeugnisse	i enthält Sellerie
a1 enthält Weizen	h Schalenfrüchte/Nüsse	j enthält Senf
a2 enthält Roggen	h1 enthält Mandel	k enthält Sesam
a3 enthält Gerste	h2 enthält Haselnuss	l enthält Schwefeldioxid
a4 enthält Hafer	h3 enthält Walnuss	m enthält Lupine
a5 enthält Dinkel	h4 enthält Kaschunuss	n enthält Weichtiere
a6 enthält Kamut	h5 enthält Pekannuss	
b enthält Krebstiere	h6 enthält Paranuss	
c enthält Eier	h7 enthält Pistazie	
d enthält Fisch	h8 enthält Macadamianuss	
e enthält Erdnuss		
f enthält Soja		



MaierSchwaben GmbH

Panoramaweg 15  
72296 Schopfloch

Tel.: 07443 96806-0  
Fax: 07443 96806-73

info@maierschwaben.de  
www.maierschwaben.de



Zertifiziert durch DE-ÖKO-006

# Allergen-Speiseplan

Juni 2022



**Montag den 06.06. - Pfingstmontag**

**Dienstag den 07.06.**

**Hokifilet mit Bio-Rahmspinat und Bio-Vollkornreis**

Hokifilet d  
Rahmspinat Bio g  
Bio-Vollkornreis

**Gemüse Cordon Bleu (Karotte, Blumenkohl, Brokkoli), dazu Kräutersauce und Bio-Farfalle**

Gemüse Cordon Bleu (Karotte, Blumenkohl, Brokkoli) a, a1, f, g  
Kräutersauce g, i  
Farfalle Bio a, a1

**Obst der Saison**

Obst der Saison

**Mittwoch den 08.06.**

**Linseneintopf mit Puten-Wienerwürstchen und Weizenbaguette (100% Bio)**

Linseneintopf Bio i  
Putenwürstchen Bio  
Baguette Bio a, a1

**Vegetarische Bratwurst mit Tomaten-Currysauce,  
dazu Bio-Süßkartoffel-Schupfnudeln und Salat mit Frenchdressing**

Vegetarische Bratwurst a, a1, c  
Tomaten-Curry-Sauce i  
Bio-Süßkartoffel-Schupfnudeln a, a1, c  
Salat Mittwoch  
French-Dressing c, j

**Apfel-Streuselkuchen**

Apfel-Streusel-Kuchen TK a, a1, c, g

**Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:**

1 a Glutenhaltiges Getreide	g enthält Milch und Milch- erzeugnisse	i enthält Sellerie
a1 enthält Weizen	h Schalenfrüchte/Nüsse	j enthält Senf
a2 enthält Roggen	h1 enthält Mandel	k enthält Sesam
a3 enthält Gerste	h2 enthält Haselnuss	l enthält Schwefeldioxid
a4 enthält Hafer	h3 enthält Walnuss	m enthält Lupine
a5 enthält Dinkel	h4 enthält Kaschunuss	n enthält Weichtiere
a6 enthält Kamut	h5 enthält Pekannuss	
b enthält Krebstiere	h6 enthält Paranuss	
c enthält Eier	h7 enthält Pistazie	
d enthält Fisch	h8 enthält Macadamianuss	
e enthält Erdnuss		
f enthält Soja		



**MaierSchwaben GmbH**

Panoramaweg 15  
72296 Schopfloch

Tel.: 07443 96806-0  
Fax: 07443 96806-73

info@maierschwaben.de  
www.maierschwaben.de



Zertifiziert durch DE-ÖKO-006



# Allergen-Speiseplan

Juni 2022



## Donnerstag den 09.06.

### Kalbsrahmragout mit Semmelknödel dazu Knabbergurken

Kalbsrahmragout g  
Semmelknödel a, a1, c, g  
Gurke ganz

#### Obst der Saison

Obst der Saison

### Blumenkohlcremesuppe (100% Bio) \*

Bio-Blumenkohlcremesuppe a, a1, g, i  
Bio-Petersilie

### Apfelstrudel mit Vanillasauce

Apfel-Strudel a, a1  
Vanillasauce g

## Freitag den 10.06.

### Hähnchenschnitzel mit Knusperpanade, dazu Bio-Couscous mit Gemüse (Karotten, Kichererbsen, Paprika) und Bio-Paprika-Tomatensauce

Hähnchenschnitzel mit Knusperpanade a, a1, a3  
CousCous mit Gemüse Bio a, a1, i  
Paprika-Tomatensauce Bio i

### Penne mit Tomatensauce, dazu geriebener Käse und Gurkensalat (100% Bio)

Penne Bio a, a1  
Tomatensauce Bio i  
Reibekäse Bio g  
Bio-Gurkensalat Essig-Öl-Dressing

#### Kirschquark

Kirschquark g

#### Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

1 a Glutenhaltiges Getreide	g enthält Milch und Milch- erzeugnisse	i enthält Sellerie
a1 enthält Weizen	h Schalenfrüchte/Nüsse	j enthält Senf
a2 enthält Roggen	h1 enthält Mandel	k enthält Sesam
a3 enthält Gerste	h2 enthält Haselnuss	l enthält Schwefeldioxid
a4 enthält Hafer	h3 enthält Walnuss	m enthält Lupine
a5 enthält Dinkel	h4 enthält Kaschunuss	n enthält Weichtiere
a6 enthält Kamut	h5 enthält Pekannuss	
b enthält Krebstiere	h6 enthält Paranuss	
c enthält Eier	h7 enthält Pistazie	
d enthält Fisch	h8 enthält Macadamianuss	
e enthält Erdnuss		
f enthält Soja		



MaierSchwaben GmbH

Panoramaweg 15  
72296 Schopfloch

Tel.: 07443 96806-0  
Fax: 07443 96806-73

info@maierschwaben.de  
www.maierschwaben.de



Zertifiziert durch DE-ÖKO-006



# Allergen-Speiseplan

Juni 2022



## Montag den 13.06.

### Putengeschnetztes mit Bio-Erbsengemüse, dazu Bio-Spätzle

Putengeschnetztes a, a1, a3, g, l

Erbsengemüse Bio g

Bio-Spätzle a, a1, c

### Gemüsemaultaschen in Gemüsebrühe mit Kartoffelsalat

Gemüsemaultaschen (Kartoffel, Karotte, Spinat) a, a1, c, i

Gemüsebrühe i

Kartoffelsalat j

### Obst der Saison

Obst der Saison

## Dienstag den 14.06.

### Bio-Vollkorn-Spirelli mit Lachs in Dill-Sahne-Sauce, dazu Knabbermöhren

Bio-Vollkornspirelli a, a1

Lachs-Dill-Sahnesauce a, a1, d, g

Parmesan c, g

Karotte ganz

### Eier mit Senfsauce und kleinen Bio-Kartoffeln, dazu Knabbermöhren

Eier gekocht c

Senfsauce g, i, j, l

Salzkartoffeln Bio

Karotte ganz

### Marmorkuchen

Marmorkuchen a, a1, c, g, m

## Mittwoch den 15.06.

### Geflügelfrikadelle mit Bio-Reis und Bio-Möhrengemüse, dazu Krautsalat

Geflügelfrikadelle a, a1, c

Bio-Reis

Möhrenrahmgemüse Bio g

Krautsalat

### Käse-Makkaroni, dazu Knabbergurken (100 % Bio)

Käse-Makkaroni Bio a, a1, g, i

Gurke ganz Bio

### Buttermilchdessert mit roten Beeren (Erdbeeren, Rhabarber, Himbeeren)

Beeren-Buttermilchdessert g

#### Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

1 a Glutenhaltiges Getreide	g enthält Milch und Milch- erzeugnisse	i enthält Sellerie
a1 enthält Weizen	h Schalenfrüchte/Nüsse	j enthält Senf
a2 enthält Roggen	h1 enthält Mandel	k enthält Sesam
a3 enthält Gerste	h2 enthält Haselnuss	l enthält Schwefeldioxid
a4 enthält Hafer	h3 enthält Walnuss	m enthält Lupine
a5 enthält Dinkel	h4 enthält Kaschunuss	n enthält Weichtiere
a6 enthält Kamut	h5 enthält Pekannuss	
b enthält Krebstiere	h6 enthält Paranuss	
c enthält Eier	h7 enthält Pistazie	
d enthält Fisch	h8 enthält Macadamianuss	
e enthält Erdnuss		
f enthält Soja		



MaierSchwaben GmbH

Panoramaweg 15  
72296 Schopfloch

Tel.: 07443 96806-0  
Fax: 07443 96806-73

info@maierschwaben.de  
www.maierschwaben.de



Zertifiziert durch DE-ÖKO-006

# Allergen-Speiseplan

Juni 2022



**Donnerstag den 16.06. - Fronleichnam**

**Freitag den 17.06.**

**Frikadelle vom Rind mit Kohlrabirahm, dazu Bio-Spirelli**

Rinderfrikadelle a, a1, c

Kohlrabigemüse g

Spirelli Bio a, a1

**Tomatencremesuppe mit Weizenbaguette (100% Bio)**

Bio-Tomatencremesuppe g, i

Baguette Bio a, a1

**Vanillequark**

Vanillequark g

## Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

1 a Glutenhaltiges Getreide	g enthält Milch und Milch- erzeugnisse	i enthält Sellerie
a1 enthält Weizen		j enthält Senf
a2 enthält Roggen	h Schalenfrüchte/Nüsse	k enthält Sesam
a3 enthält Gerste	h1 enthält Mandel	l enthält Schwefeldioxid
a4 enthält Hafer	h2 enthält Haselnuss	m enthält Lupine
a5 enthält Dinkel	h3 enthält Walnuss	n enthält Weichtiere
a6 enthält Kamut	h4 enthält Kaschunuss	
b enthält Krebstiere	h5 enthält Pekannuss	
c enthält Eier	h6 enthält Paranuss	
d enthält Fisch	h7 enthält Pistazie	
e enthält Erdnuss	h8 enthält Macadamianuss	
f enthält Soja		



**MaierSchwaben GmbH**

Panoramaweg 15  
72296 Schopfloch

Tel.: 07443 96806-0  
Fax: 07443 96806-73

info@maierschwaben.de  
www.maierschwaben.de



Zertifiziert durch DE-ÖKO-006

# Allergen-Speiseplan

Juni 2022



## Montag den 20.06.

### Rindergulasch mit grünen Bohnen und Bio-Reis

Rindergulasch a, a1, a3, l  
Bohngemüse aus grünen Bohnen g  
Bio-Reis

### Gemüsefrikadelle (Karotte, Sellerie, Porree) mit Zucchini, dazu Bärlauchsauce und Kartoffelpüree

Gemüsefrikadelle a, a1, c, g, i  
Zucchini Gemüse  
Bärlauchsauce g, h1, i  
Kartoffelpüree g, l

### Obst der Saison

Obst der Saison

## Dienstag den 21.06.

### Kartoffelsuppe (Kartoffel, Karotte, Sellerie) mit Geflügelklößchen (Huhn), dazu Weizenbaguette (100% Bio)

Kartoffelsuppe mit Geflügelbällchen Bio g, i  
Baguette Bio a, a1

### Veggie Schnitzel mit Rahmsauce, dazu Bio-Spätzle und Chinakohl-Mais-Salat

Vegetarischer Burger  
Rahmsauce a, a1, a3, g, l  
Bio-Spätzle a, a1, c  
Chinakohl-Mais-Salat c, g, j, l

### Donut

Brown Donut TK a, a1, f, g

## Mittwoch den 22.06.

### Würstchengulasch (Rind) in Tomatensauce mit Bio-Farfalle, dazu Bio-Knabbergurken

Würstchengulasch (Rind) in Tomatensauce i  
Farfalle Bio a, a1  
Bio-Gurke ganz

### Blumenkohl-Kartoffel-Auflauf, dazu Knabbergurken (100% Bio)

Blumenkohl-Kartoffel-Auflauf Bio g, i  
Bio-Gurke ganz

### Pfirsich-Maracuja-Joghurt

Pfirsich-Maracuja-Joghurt g

#### Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

1 a Glutenhaltiges Getreide	g enthält Milch und Milch- erzeugnisse	i enthält Sellerie
a1 enthält Weizen	h Schalenfrüchte/Nüsse	j enthält Senf
a2 enthält Roggen	h1 enthält Mandel	k enthält Sesam
a3 enthält Gerste	h2 enthält Haselnuss	l enthält Schwefeldioxid
a4 enthält Hafer	h3 enthält Walnuss	m enthält Lupine
a5 enthält Dinkel	h4 enthält Kaschunuss	n enthält Weichtiere
a6 enthält Kamut	h5 enthält Pekannuss	
b enthält Krebstiere	h6 enthält Paranuss	
c enthält Eier	h7 enthält Pistazie	
d enthält Fisch	h8 enthält Macadamianuss	
e enthält Erdnuss		
f enthält Soja		



MaierSchwaben GmbH

Panoramaweg 15  
72296 Schopfloch

Tel.: 07443 96806-0  
Fax: 07443 96806-73

info@maierschwaben.de  
www.maierschwaben.de



Zertifiziert durch DE-ÖKO-006

# Allergen-Speiseplan

Juni 2022



## Donnerstag den 23.06.

### **Vegetarische Bio-Tortellini gefüllt mit Ricotta mit Bio-Bechamelsauce und Bio-Käse überbacken, dazu Salat mit Joghurt-Dressing**

Überbackene Tortellini gefüllt mit Ricotta  
in Bechamelsauce Bio a, a1, g, i

Salat Donnerstag

Joghurdressing c, g, j, l

### **Spinatknödel mit Käsesauce, dazu Blattsalat mit Joghurt-Dressing**

Spinatknödel a, a1, c, g

Käsesauce g, i

Salat Donnerstag

Joghurdressing c, g, j, l

### **Obst der Saison**

Obst der Saison

## Freitag den 24.06.

### **Mit Parmesancrumble überbackenes Seelachsfilet auf Basilikumsauce, dazu Bio-Reis**

Seelachsfilet mit Parmesancrumble auf Basilikumsauce a, a1, c, d, g, i

Bio-Reis

### **Gnocchi mit Paprikasauce, dazu geriebener Käse und Knabbermöhren (100% Bio)**

Gnocchi Bio a, a1

Paprikasauce Bio g, i

Reibekäse Bio g

Bio-Karotte ganz

### **Milchreis mit Kirschgrütze**

Milchreis g

Kirsch Grütze

#### **Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:**

1 a Glutenhaltiges Getreide	g enthält Milch und Milch- erzeugnisse	i enthält Sellerie
a1 enthält Weizen	h Schalenfrüchte/Nüsse	j enthält Senf
a2 enthält Roggen	h1 enthält Mandel	k enthält Sesam
a3 enthält Gerste	h2 enthält Haselnuss	l enthält Schwefeldioxid
a4 enthält Hafer	h3 enthält Walnuss	m enthält Lupine
a5 enthält Dinkel	h4 enthält Kaschunuss	n enthält Weichtiere
a6 enthält Kamut	h5 enthält Pekannuss	
b enthält Krebstiere	h6 enthält Paranuss	
c enthält Eier	h7 enthält Pistazie	
d enthält Fisch	h8 enthält Macadamianuss	
e enthält Erdnuss		
f enthält Soja		



**MaierSchwaben GmbH**

Panoramaweg 15  
72296 Schopfloch

Tel.: 07443 96806-0  
Fax: 07443 96806-73

info@maierschwaben.de  
www.maierschwaben.de



Zertifiziert durch DE-ÖKO-006

# Allergen-Speiseplan

Juni 2022



## Montag den 27.06.

### Hühnerfrikassee mit Bio-Erbesen, dazu Bio-Vollkornreis

Hühnerfrikassee mit Bio-Erbesen a, a1, g  
Bio-Vollkornreis

### Chili sin Carne (Rote Bohnen, Paprika) mit Saurer Sahne, dazu Weizenbaguette (100% Bio)

Chili sin Carne Bio i  
Saure Sahne Bio g  
Baguette Bio a, a1

### Obst der Saison

Obst der Saison

## Dienstag den 28.06.

### Hackbällchen (Rind) mit Rahmsauce und Maisgemüse, dazu kleine Bio-Kartoffeln

Hackbällchen Rind a, a1, c  
Maisgemüse g  
Rahmsauce a, a1, a3, g, l  
Kleine Kartoffeln Bio

### Vegane mediterrane Spinatstange mit Schmand, dazu Linsengemüse

Vegane Spinatstange a, a1  
Schmand-Dip g  
Linsengemüse i, l

### Erdbeerjoghurt

Erdbeerjoghurt g

## Mittwoch den 29.06.

### Hähnchenbrustfilet "Piccata Art" mit Tomatensauce und Bio-Penne, dazu Bio-Gurkensalat

Hähnchenbrust Piccata Art a, a1  
Tomatensauce i  
Penne Bio a, a1

Bio-Gurkensalat Essig-Öl-Dressing

### Penne mit Tomatensauce, dazu geriebener Käse und Gurkensalat (100% Bio)

Penne Bio a, a1  
Tomatensauce Bio i  
Reibekäse Bio g

Bio-Gurkensalat Essig-Öl-Dressing

### Schokopudding

Schokopudding g

## Donnerstag den 30.06.

### Gebackenes Kabeljaufilet mit Remouladensauce, dazu Bio-Salzkartoffeln und Bio-Knabbergurken

Gebackenes Kabeljaufilet a, a1, d, g, j  
Salzkartoffeln Bio  
Remoulade c, g, j  
Bio-Gurke ganz

### Allgäuer Käsespätzle, dazu Bio-Knabbergurken

Allgäuer Käsespätzle Bio a, a1, c, g  
Bio-Gurke ganz

### Obst der Saison

Obst der Saison

#### Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

1 a Glutenhaltiges Getreide	g enthält Milch und Milch- erzeugnisse	i enthält Sellerie
a1 enthält Weizen	h Schalenfrüchte/Nüsse	j enthält Senf
a2 enthält Roggen	h1 enthält Mandel	k enthält Sesam
a3 enthält Gerste	h2 enthält Haselnuss	l enthält Schwefeldioxid
a4 enthält Hafer	h3 enthält Walnuss	m enthält Lupine
a5 enthält Dinkel	h4 enthält Kaschunuss	n enthält Weichtiere
a6 enthält Kamut	h5 enthält Pekannuss	
b enthält Krebstiere	h6 enthält Paranuss	
c enthält Eier	h7 enthält Pistazie	
d enthält Fisch	h8 enthält Macadamianuss	
e enthält Erdnuss		
f enthält Soja		



MaierSchwaben GmbH

Panoramaweg 15  
72296 Schopfloch

Tel.: 07443 96806-0  
Fax: 07443 96806-73

info@maierschwaben.de  
www.maierschwaben.de



Zertifiziert durch DE-ÖKO-006