

Mittwoch den 01.06.

Menü 1:

Gebackenes Seelachsfilet mit Remouladensauce, dazu Kartoffelsalat und Bio-Knabbermöhren^{2, 9}

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^{1, 3, 5}

Menü 2:

Maiskolben mit Kräuterbutter, dazu Radieschenquark und Bio-Salzkartoffeln^{1, 3} 

Dessert

Heidelbeerquark

Freitag den 03.06.

Menü 1:

Bulgur mit Gemüse (Kichererbsen, Paprika, Karotte) und Hühnerfleischklößchen, dazu Tomaten-Dip³

Menü 2:

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

Dessert

Muffin^{8, 9}

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-Erbsengemüse, dazu Bio-Spätzle 😊^{1,5}

Menü 2:

Gemüsemaultaschen in Gemüsebrühe mit Kartoffelsalat²

Dessert:

Obst der Saison 😊

Dienstag den 14.06.

Menü 1:

Bio-Vollkorn-Spirelli mit Lachs in Dill-Sahne-Sauce, dazu Knabbermöhren² 😊

Menü 2:

Eier mit Senfsauce und kleinen Bio-Kartoffeln, dazu Knabbermöhren^{2,3,5}

Dessert:

Marmorkuchen³

Mittwoch den 15.06.

Menü 1:

Geflügelfrikadelle mit Bio-Reis und Bio-Möhrengemüse, dazu Krautsalat^{2,3}

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)  😊³

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 ^{1, 5, 8}

Menü 2:

Gemüsefrikadelle (Karotte, Sellerie, Porree) mit Zucchini, dazu Bärlauchsauce und Kartoffelpüree 😊 ^{3, 8}

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 😊 ^{1, 3, 5}

Dessert:

Donut ¹

Mittwoch den 22.06.

Menü 1:

Würstchengulasch (Rind) in Tomatensauce mit Bio-Farfalle, dazu Bio-Knabbergurken ^{2, 3}

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 😊 ³

Menü 2:

Spinatknödel mit Käsesauce, dazu Salat mit Joghurt-Dressing ³

Dessert

Obst der Saison 😊

Freitag den 24.06.

Menü 1:

Mit Parmesancrumble überbackenes Seelachsfilet auf Basilikumsauce, dazu Bio-Reis ^{2, 3}

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	j	enthält Senf	k	enthält Sesam
a2	enthält Roggen	h	Schalenfrüchte/Nüsse	l	enthält Schwefeldioxid
a3	enthält Gerste	h1	enthält Mandel	m	enthält Lupine
a4	enthält Hafer	h2	enthält Haselnuss	n	enthält Weichtiere
a5	enthält Dinkel	h3	enthält Walnuss		
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



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	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 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