So viel mehr als nur Essen.
Genuss. Auf den Punkt gebracht.

MAIER Schwaben Catering

Menüplan für KW 50 von 07.12.2026 bis 13.12.2026

	Abendessen	Abendessen glutenfrei
Montag, 07.12.2026	Salami im Käsemantel und Goudakäse dazu eine Tomate	Salami im Käsemantel und Geflügel-Champignonpastete dazu eine Tomate
Dienstag, 08.12.2026	Hausgemachter Fleischsalat und Maasdamer Käse dazu ein Ei	Hausgemachter Fleischsalat und Streichmettwurst fein dazu ein Ei
Mittwoch, 09.12.2026	Eine Bockwurst dazu Coleslaw Salat	Geflügelbratwurst dazu Coleslaw Salat
Donnerstag, 10.12.2026	Paprikalyoner und Weichkäse dazu Gurkenscheiben	Paprikalyoner und Geflügelsalami dazu Gurkenscheiben
Freitag, 11.12.2026	Straßburger Wurstsalat dazu eine Tomate	Straßburger Wurstsalat dazu eine Tomate
Samstag, 12.12.2026	Leberwurst grob und Tilsiterkäse dazu Krautsalat	Leberwurst grob und Geflügel-Spargelpastete dazu Krautsalat
Sonntag, 13.12.2026	Geflügelfleischwurst und Edamerkäse dazu Senfgurken	Geflügelfleischwurst und Bierschinken mit Senfgurken

Allergene und Zusatzstoffe entnehmen
Sie bitte beigefügtem Zusatzblatt.

MaierSchwaben GmbH • Panoramaweg 15 • 72296 Schopfloch • Tel.: (0 74 43) 96806-0 • Fax: (0 74 43) 96806-73
info@maierschwaben.de • www.maierschwaben.de

Menüplan für KW 50 von 07.12.2026 bis 13.12.2026

	Abendessen		Abendessen glutenfrei	
Montag, 07.12.2026	Salami im Käsemantel und	G,2,3,12	Salami im Käsemantel und	G,2,3,12
	Goudakäse dazu	G,12	Geflügel-Champignonpastete dazu	2,3,8,12
	eine Tomate		eine Tomate	
Dienstag, 08.12.2026	Hausgemachter Fleischsalat und	A,A1,C,2,3,8,9	Hausgemachter Fleischsalat und	A,A1,C,2,3,8,9
	Maasdamer Käse dazu	G,12	Streichmettwurst fein dazu	2,3,12
	ein Ei	C	ein Ei	C
Mittwoch, 09.12.2026	Eine Bockwurst dazu	2,3,8,12	Geflügelbratwurst dazu	I,J,3,8
	Coleslaw Salat	C,G,2,3	Coleslaw Salat	C,G,2,3
Donnerstag, 10.12.2026	Paprikalyoner und	2,3,8,12	Paprikalyoner und	2,3,8,12
	Weichkäse dazu	G	Geflügelsalami dazu	1,2,3,12
	Gurkenscheiben		Gurkenscheiben	
Freitag, 11.12.2026	Straßburger Wurstsalat dazu	G,J,1,2,3,4,8,9,12	Straßburger Wurstsalat dazu	G,J,1,2,3,4,8,9,12
	eine Tomate		eine Tomate	
Samstag, 12.12.2026	Leberwurst grob und	2,3,12	Leberwurst grob und	2,3,12
	Tilsiterkäse dazu	G,12	Geflügel-Spargelpastete dazu	2,3,8,12
	Krautsalat	3	Krautsalat	3
Sonntag, 13.12.2026	Geflügelfleischwurst und	J,2,3	Geflügelfleischwurst und	J,2,3
	Edamerkäse dazu	G,12	Bierschinken mit	2,3,8,12
	Senfgurken	J	Senfgurken	J

A) glutenhaltiges Getreide A1) Weizen, A2) Roggen, A3) Gerste, A4) Hafer, A5) Dinkel, A6) Kamut,
B) Krebstiere, C) Eier, D) Fische, E) Erdnüsse, F) Soja, G) Milch,
H1) Mandel, H2) Haselnuss, H3) Walnuss, H4) Cashewnuss, H5) Pecannuss, H6) Paranuss, H7) Pistazie, H8) Macadamianuss, H9) Queenslandnuss,
I) Sellerie, J) Senf, K) Sesam, L) Sulfit, M) Lupinie, N) Weichtiere, FR) Allergenfrei

1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Geschmacksverstärker, 5) geschwefelt, 6) geschwärzt,
7) gewachst, 8) mit Phosphat, 9) mit Süßungsmittel, 10) enthält eine Phenylalanin-Quelle, 11) abführend, 12) unter Schutzatmospäre verpackt

Menüplan für KW 50 von 07.12.2026 bis 13.12.2026

	Abendessen		Abendessen glutenfrei	
Montag, 07.12.2026	Salami im Käsemantel und	kJ 1504 / kcal 363 / Fett 31,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 13,0 / Kohlenhydrate 1,0 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 20,0 / Salz 3,4	Salami im Käsemantel und	kJ 1504 / kcal 363 / Fett 31,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 13,0 / Kohlenhydrate 1,0 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 20,0 / Salz 3,4
	Goudakäse dazu	kJ 1481 / kcal 357 / Fett 29,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 20,5 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 24,0 / Salz 1,9	Geflügel-Champignonpastete dazu	kJ 636 / kcal 153 / Fett 10,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,0 / Kohlenhydrate 0,6 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 15,0 / Salz 2,4
	eine Tomate	kJ 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,0	eine Tomate	kJ 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,0
Dienstag, 08.12.2026	Hausgemachter Fleischsalat und	kJ 1301 / kcal 311 / Fett 30,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 4,8 / Kohlenhydrate 4,1 / davon Zucker 2,1 / Ballaststoffe 0,3 / Eiweiß 4,7 / Salz 1,5	Hausgemachter Fleischsalat und	kJ 1301 / kcal 311 / Fett 30,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 4,8 / Kohlenhydrate 4,1 / davon Zucker 2,1 / Ballaststoffe 0,3 / Eiweiß 4,7 / Salz 1,5
	Maasdamer Käse dazu	kJ 1458 / kcal 351 / Fett 27,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 17,6 / Kohlenhydrate 0,9 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 27,0 / Salz 1,1	Streichmettwurst fein dazu	kJ 1530 / kcal 370 / Fett 34,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 15,0 / Kohlenhydrate 2,0 / davon Zucker 1,5 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 14,0 / Salz 2,4
	ein Ei	kJ 638 / kcal 153 / Fett 11,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,3 / Kohlenhydrate 0,6 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 13,1 / Salz 0,8	ein Ei	kJ 638 / kcal 153 / Fett 11,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,3 / Kohlenhydrate 0,6 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 13,1 / Salz 0,8
Mittwoch, 09.12.2026	Eine Bockwurst dazu	kJ 1123 / kcal 271 / Fett 24,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 9,6 / Kohlenhydrate 0,8 / davon Zucker 0,4 / Ballaststoffe 0,4 / Eiweiß 13,0 / Salz 2,5	Geflügelbratwurst dazu	kJ 914 / kcal 220 / Fett 17,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 5,8 / Kohlenhydrate 0,5 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 16,0 / Salz 1,8
	Coleslaw Salat	kJ 847 / kcal 205 / Fett 18,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,6 / Kohlenhydrate 8,7 / davon Zucker 7,8 / Ballaststoffe 2,7 / Eiweiß 1,1 / Salz 0,8	Coleslaw Salat	kJ 847 / kcal 205 / Fett 18,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,6 / Kohlenhydrate 8,7 / davon Zucker 7,8 / Ballaststoffe 2,7 / Eiweiß 1,1 / Salz 0,8
Donnerstag, 10.12.2026	Paprikalyoner und	kJ 984 / kcal 237 / Fett 20,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 7,8 / Kohlenhydrate 1,0 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,7 / Eiweiß 13,0 / Salz 1,9	Paprikalyoner und	kJ 984 / kcal 237 / Fett 20,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 7,8 / Kohlenhydrate 1,0 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,7 / Eiweiß 13,0 / Salz 1,9
	Weichkäse dazu	kJ 1539 / kcal 372 / Fett 34,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 22,0 / Kohlenhydrate 0,5 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 16,0 / Salz 1,6	Geflügelsalami dazu	kJ 1507 / kcal 364 / Fett 32,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 16,0 / Kohlenhydrate 1,0 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 18,0 / Salz 3,7
	Gurkenscheiben	kJ 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,0	Gurkenscheiben	kJ 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,0
Freitag, 11.12.2026	Straßburger Wurstsalat dazu	kJ 600 / kcal 143 / Fett 13,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,8 / Kohlenhydrate 0,9 / davon Zucker 0,8 / Ballaststoffe 0,5 / Eiweiß 5,2 / Salz 1,3	Straßburger Wurstsalat dazu	kJ 600 / kcal 143 / Fett 13,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,8 / Kohlenhydrate 0,9 / davon Zucker 0,8 / Ballaststoffe 0,5 / Eiweiß 5,2 / Salz 1,3
	eine Tomate	kJ 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,0	eine Tomate	kJ 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,0
Samstag, 12.12.2026	Leberwurst grob und	kJ 1120 / kcal 270 / Fett 22,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 8,9 / Kohlenhydrate 1,0 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 17,0 / Salz 1,8	Leberwurst grob und	kJ 1120 / kcal 270 / Fett 22,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 8,9 / Kohlenhydrate 1,0 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 17,0 / Salz 1,8
	Tilsiterkäse dazu	kJ 1420 / kcal 342 / Fett 26,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 18,2 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 25,0 / Salz 2,0	Geflügel-Spargelpastete dazu	kJ 653 / kcal 157 / Fett 10,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,0 / Kohlenhydrate 0,5 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 16,0 / Salz 2,5
	Krautsalat	kJ 215 / kcal 51 / Fett 1,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 6,6 / davon Zucker 6,3 / Ballaststoffe 2,3 / Eiweiß 1,1 / Salz 1,2	Krautsalat	kJ 215 / kcal 51 / Fett 1,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 6,6 / davon Zucker 6,3 / Ballaststoffe 2,3 / Eiweiß 1,1 / Salz 1,2
Sonntag, 13.12.2026	Geflügelfleischwurst und	kJ 859 / kcal 207 / Fett 17,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 5,4 / Kohlenhydrate 0,5 / davon Zucker 0,1 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 13,0 / Salz 2,0	Geflügelfleischwurst und	kJ 859 / kcal 207 / Fett 17,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 5,4 / Kohlenhydrate 0,5 / davon Zucker 0,1 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 13,0 / Salz 2,0
	Edamerkäse dazu	kJ 1275 / kcal 307 / Fett 22,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 16,0 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 26,0 / Salz 2,0	Bierschinken mit	kJ 732 / kcal 175 / Fett 12,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 4,6 / Kohlenhydrate 0,4 / davon Zucker 0,1 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 16,0 / Salz 2,2
	Senfgurken	kJ 176 / kcal 42 / Fett 0,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 8,9 / davon Zucker 8,9 / Ballaststoffe 0,6 / Eiweiß 0,4 / Salz 1,3	Senfgurken	kJ 176 / kcal 42 / Fett 0,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 8,9 / davon Zucker 8,9 / Ballaststoffe 0,6 / Eiweiß 0,4 / Salz 1,3

So viel mehr als nur Essen.
Genuss. Auf den Punkt gebracht.

MAIER Schwaben Catering

Menüplan für KW 51 von 14.12.2026 bis 20.12.2026

	Abendessen	Abendessen glutenfrei
Montag, 14.12.2026	Leberwurst fein und Kräuterkäse dazu eine Tomate	Leberwurst fein und Fleischkäse grob dazu eine Tomate
Dienstag, 15.12.2026	Lyoner und Emmentalerkäse dazu ein Ei	Lyoner und Putenbrust dazu ein Ei
Mittwoch, 16.12.2026	Zwei Wiener Würstchen dazu mediterraner Nudelsalat	Zwei Wiener Würstchen dazu Pusztasalat
Donnerstag, 17.12.2026	Paprikalyoner und Weichkäse dazu Gurkenhappen	Paprikalyoner und Geflügel-Brokkolipastete dazu Gurkenhappen
Freitag, 18.12.2026	Bierschinken und Paprikakäse dazu ein Ei	Bierschinken und Geflügelfleischwurst dazu ein Ei
Samstag, 19.12.2026	Hähnchenbrust in Aspik und Butterkäse dazu Bohnensalat	Hähnchenbrust in Aspik und Salami dazu Bohnensalat
Sonntag, 20.12.2026	Schinkenwurst und Tilsiterkäse dazu eine Gewürzgurke	Schinkenwurst und Geflügel-Champignonpastete dazu eine Gewürzgurke

Allergene und Zusatzstoffe entnehmen
Sie bitte beigefügtem Zusatzblatt.

MaierSchwaben GmbH • Panoramaweg 15 • 72296 Schopfloch • Tel.: (0 74 43) 96806-0 • Fax: (0 74 43) 96806-73
info@maierschwaben.de • www.maierschwaben.de

MAIER Schwaben Catering

Menüplan für KW 51 von 14.12.2026 bis 20.12.2026

	Abendessen		Abendessen glutenfrei	
Montag, 14.12.2026	Leberwurst fein und	2,3,12	Leberwurst fein und	2,3,12
	Kräuterkäse dazu	G,1,2,12	Fleischkäse grob dazu	2,3,8,12
	eine Tomate		eine Tomate	
Dienstag, 15.12.2026	Lyoner und	2,3,8,12	Lyoner und	2,3,8,12
	Emmentalerkäse dazu	G,12	Putenbrust dazu	2,3,8,12
	ein Ei	C	ein Ei	C
Mittwoch, 16.12.2026	Zwei Wiener Würstchen dazu	2,3,8,12	Zwei Wiener Würstchen dazu	2,3,8,12
	mediterraner Nudelsalat	A,A1,I,J,1,2,3,4	Pusztasalat	I,9
Donnerstag, 17.12.2026	Paprikalyoner und	2,3,8,12	Paprikalyoner und	2,3,8,12
	Weichkäse dazu	G	Geflügel-Brokkolipastete dazu	2,3,8,12
	Gurkenhappen	J,1,9	Gurkenhappen	J,1,9
Freitag, 18.12.2026	Bierschinken und	2,3,8,12	Bierschinken und	2,3,8,12
	Paprikakäse dazu	G,1,12	Geflügelfleischwurst dazu	J,2,3
	ein Ei	C	ein Ei	C
Samstag, 19.12.2026	Hähnchenbrust in Aspik und	2,3,8,12	Hähnchenbrust in Aspik und	2,3,8,12
	Butterkäse dazu	G,12	Salami dazu	1,2,3,12
	Bohnensalat	2	Bohnensalat	2
Sonntag, 20.12.2026	Schinkenwurst und	2,3,8,12	Schinkenwurst und	2,3,8,12
	Tilsiterkäse dazu	G,12	Geflügel-Champignonpastete dazu	2,3,8,12
	eine Gewürzgurke	2,9	eine Gewürzgurke	2,9

A) glutenhaltiges Getreide A1) Weizen, A2) Roggen, A3) Gerste, A4) Hafer, A5) Dinkel, A6) Kamut,
B) Krebstiere, C) Eier, D) Fische, E) Erdnüsse, F) Soja, G) Milch,
H1) Mandel, H2) Haselnuss, H3) Walnuss, H4) Cashewnuss, H5) Pecannuss, H6) Paranuss, H7) Pistazie, H8) Macadamianuss, H9) Queenslandnuss,
I) Sellerie, J) Senf, K) Sesam, L) Sulfit, M) Lupinie, N) Weichtiere, FR) Allergenfrei

1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Geschmacksverstärker, 5) geschwefelt, 6) geschwärzt,
7) gewachst, 8) mit Phosphat, 9) mit Süßungsmittel, 10) enthält eine Phenylalanin-Quelle, 11) abführend, 12) unter Schutzatmospäre verpackt

Menüplan für KW 51 von 14.12.2026 bis 20.12.2026

	Abendessen		Abendessen glutenfrei	
Montag, 14.12.2026	Leberwurst fein und	kJ 1345 / kcal 325 / Fett 29,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 13,0 / Kohlenhydrate 1,0 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 15,0 / Salz 1,7	Leberwurst fein und	kJ 1345 / kcal 325 / Fett 29,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 13,0 / Kohlenhydrate 1,0 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 15,0 / Salz 1,7
	Kräuterkäse dazu	kJ 1240 / kcal 295 / Fett 20,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 14,0 / Kohlenhydrate 0,9 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 26,0 / Salz 2,1	Fleischkäse grob dazu	kJ 1111 / kcal 268 / Fett 23,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 9,8 / Kohlenhydrate 0,5 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 13,8 / Salz 1,8
	eine Tomate	kJ 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,0	eine Tomate	kJ 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,0
Dienstag, 15.12.2026	Lyoner und	kJ 1035 / kcal 250 / Fett 22,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 7,6 / Kohlenhydrate 1,0 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 12,0 / Salz 2,3	Lyoner und	kJ 1035 / kcal 250 / Fett 22,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 7,6 / Kohlenhydrate 1,0 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 12,0 / Salz 2,3
	Emmentalerkäse dazu	kJ 1469 / kcal 354 / Fett 27,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 17,6 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 27,0 / Salz 1,2	Putenbrust dazu	kJ 420 / kcal 99 / Fett 1,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,4 / Kohlenhydrate 0,6 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 22,0 / Salz 2,7
	ein Ei	kJ 638 / kcal 153 / Fett 11,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,3 / Kohlenhydrate 0,6 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 13,1 / Salz 0,8	ein Ei	kJ 638 / kcal 153 / Fett 11,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,3 / Kohlenhydrate 0,6 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 13,1 / Salz 0,8
Mittwoch, 16.12.2026	Zwei Wiener Würstchen dazu	kJ 1170 / kcal 283 / Fett 25,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 10,0 / Kohlenhydrate 0,4 / davon Zucker 0,3 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 14,0 / Salz 2,5	Zwei Wiener Würstchen dazu	kJ 1170 / kcal 283 / Fett 25,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 10,0 / Kohlenhydrate 0,4 / davon Zucker 0,3 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 14,0 / Salz 2,5
	mediterraner Nudelsalat	kJ 472 / kcal 113 / Fett 3,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,3 / Kohlenhydrate 17,4 / davon Zucker 0,9 / Ballaststoffe 1,7 / Eiweiß 3,2 / Salz 0,5	Pusztasalat	kJ 81 / kcal 19 / Fett 0,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 2,3 / davon Zucker 2,2 / Ballaststoffe 1,7 / Eiweiß 0,7 / Salz 1,0
Donnerstag, 17.12.2026	Paprikalyoner und	kJ 984 / kcal 237 / Fett 20,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 7,8 / Kohlenhydrate 1,0 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,7 / Eiweiß 13,0 / Salz 1,9	Paprikalyoner und	kJ 984 / kcal 237 / Fett 20,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 7,8 / Kohlenhydrate 1,0 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,7 / Eiweiß 13,0 / Salz 1,9
	Weichkäse dazu	kJ 1539 / kcal 372 / Fett 34,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 22,0 / Kohlenhydrate 0,5 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 16,0 / Salz 1,6	Geflügel-Brokkolipastete dazu	kJ 654 / kcal 157 / Fett 10,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,0 / Kohlenhydrate 0,6 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 16,0 / Salz 2,5
	Gurkenhappen	kJ 53 / kcal 13 / Fett 0,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 1,4 / davon Zucker 1,4 / Ballaststoffe 0,6 / Eiweiß 0,5 / Salz 1,1	Gurkenhappen	kJ 53 / kcal 13 / Fett 0,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 1,4 / davon Zucker 1,4 / Ballaststoffe 0,6 / Eiweiß 0,5 / Salz 1,1
Freitag, 18.12.2026	Bierschinken und	kJ 728 / kcal 175 / Fett 12,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 4,6 / Kohlenhydrate 0,4 / davon Zucker 0,1 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 16,0 / Salz 2,2	Bierschinken und	kJ 728 / kcal 175 / Fett 12,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 4,6 / Kohlenhydrate 0,4 / davon Zucker 0,1 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 16,0 / Salz 2,2
	Paprikakäse dazu	kJ 1510 / kcal 364 / Fett 30,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 21,0 / Kohlenhydrate 0,5 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 23,0 / Salz 1,8	Geflügelfleischwurst dazu	kJ 859 / kcal 207 / Fett 17,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 5,4 / Kohlenhydrate 0,5 / davon Zucker 0,1 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 13,0 / Salz 2,0
	ein Ei	kJ 638 / kcal 153 / Fett 11,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,3 / Kohlenhydrate 0,6 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 13,1 / Salz 0,8	ein Ei	kJ 638 / kcal 153 / Fett 11,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,3 / Kohlenhydrate 0,6 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 13,1 / Salz 0,8
Samstag, 19.12.2026	Hähnchenbrust in Aspik und	kJ 398 / kcal 94 / Fett 1,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,1 / Kohlenhydrate 1,5 / davon Zucker 1,4 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 18,0 / Salz 2,2	Hähnchenbrust in Aspik und	kJ 398 / kcal 94 / Fett 1,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,1 / Kohlenhydrate 1,5 / davon Zucker 1,4 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 18,0 / Salz 2,2
	Butterkäse dazu	kJ 1331 / kcal 321 / Fett 25,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 16,3 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 23,0 / Salz 2,0	Salami dazu	kJ 1463 / kcal 353 / Fett 31,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 13,0 / Kohlenhydrate 1,6 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 17,0 / Salz 3,6
	Bohnensalat	kJ 157 / kcal 37 / Fett 1,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 6,0 / davon Zucker 3,3 / Ballaststoffe 1,1 / Eiweiß 0,7 / Salz 2,0	Bohnensalat	kJ 157 / kcal 37 / Fett 1,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 6,0 / davon Zucker 3,3 / Ballaststoffe 1,1 / Eiweiß 0,7 / Salz 2,0
Sonntag, 20.12.2026	Schinkenwurst und	kJ 972 / kcal 235 / Fett 19,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 8,0 / Kohlenhydrate 0,6 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 13,4 / Salz 2,0	Schinkenwurst und	kJ 972 / kcal 235 / Fett 19,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 8,0 / Kohlenhydrate 0,6 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 13,4 / Salz 2,0
	Tilsiterkäse dazu	kJ 1420 / kcal 342 / Fett 26,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 18,2 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 25,0 / Salz 2,0	Geflügel-Champignonpastete dazu	kJ 636 / kcal 153 / Fett 10,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,0 / Kohlenhydrate 0,6 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 15,0 / Salz 2,4
	eine Gewürzgurke	kJ 64 / kcal 15 / Fett 0,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 1,7 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 0,9 / Eiweiß 0,6 / Salz 1,1	eine Gewürzgurke	kJ 64 / kcal 15 / Fett 0,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 1,7 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 0,9 / Eiweiß 0,6 / Salz 1,1

So viel mehr als nur Essen.
Genuss. Auf den Punkt gebracht.

MAIER Schwaben Catering

Menüplan für KW 52 von 21.12.2026 bis 27.12.2026

	Abendessen	Abendessen glutenfrei
Montag, 21.12.2026	Salami und Goudakäse dazu eine Tomate	Salami und Lyoner dazu eine Tomate
Dienstag, 22.12.2026	Jagdwurst und Tilsiterkäse dazu Puszta Salat	Jagdwurst und Edelgemüse in Aspik dazu Puszta Salat
Mittwoch, 23.12.2026	Ein Matjesfilet nach Hausfrauen Art mit BIO Salzkartoffeln	BIO Salzkartoffeln mit Kräuterquark
Donnerstag, 24.12.2026	Eine Scheibe badische Schäufele dazu Kartoffelsalat und Ackersalat mit Kräuterdressing	Eine Scheibe badische Schäufele dazu Kartoffelsalat und Ackersalat mit Kräuterdressing
Freitag, 25.12.2026	Weihnachtliches Vesper Kräuterschinkenpastete und Coeur de Lion (französischer Camembert) dazu Hirtensalat	Weihnachtliches Vesper Kräuterschinkenpastete und Geflügel-Ei-Pastete dazu Hirtensalat
Samstag, 26.12.2026	Weihnachtliches Vesper Lachsschinken und Coeur de Lion (französischer Camembert) dazu Waldorfsalat	Weihnachtliches Vesper Lachsschinken und Geflügel-Kleeblattpastete dazu Waldorfsalat
Sonntag, 27.12.2026	Kasslerbraten und Elbländer Käse natur dazu eine Gewürzgurke	Kasslerbraten und Hähnchenbrust in Aspik dazu eine Gewürzgurke

Allergene und Zusatzstoffe entnehmen
Sie bitte beigefügtem Zusatzblatt.

MaierSchwaben GmbH • Panoramaweg 15 • 72296 Schopfloch • Tel.: (0 74 43) 96806-0 • Fax: (0 74 43) 96806-73
info@maierschwaben.de • www.maierschwaben.de

MAIER Schwaben Catering

Menüplan für KW 52 von 21.12.2026 bis 27.12.2026

	Abendessen		Abendessen glutenfrei	
Montag, 21.12.2026	Salami und	1,2,3,12	Salami und	1,2,3,12
	Goudakäse dazu	G,12	Lyoner dazu	2,3,8,12
	eine Tomate		eine Tomate	
Dienstag, 22.12.2026	Jagdwurst und	2,3,8,12	Jagdwurst und	2,3,8,12
	Tilsiterkäse dazu	G,12	Edelgemüse in Aspik dazu	3,12
	Puszta Salat	I,9	Puszta Salat	I,9
Mittwoch, 23.12.2026	Ein Matjesfilet nach	A,A3,C,D,G,J,2	BIO Salzkartoffeln mit	
	Hausfrauen Art mit	A,A1,C,G,J,3,9	Kräuterquark	G
	BIO Salzkartoffeln			
Donnerstag, 24.12.2026	Eine Scheibe badische Schäufele dazu	2	Eine Scheibe badische Schäufele dazu	2
	Kartoffelsalat und	J,1,2	Kartoffelsalat und	J,1,2
	Ackersalat mit		Ackersalat mit	
	Kräuterdressing	1,4	Kräuterdressing	1,4
Freitag, 25.12.2026	Weihnachtliches Vesper		Weihnachtliches Vesper	
	Kräuterschinkenpastete und		Kräuterschinkenpastete und	
	Coeur de Lion (französischer Camembert) dazu	G	Geflügel-Ei-Pastete dazu	C,1,2,3,8,12
	Hirtensalat	G,2,6	Hirtensalat	G,2,6
Samstag, 26.12.2026	Weihnachtliches Vesper		Weihnachtliches Vesper	
	Lachsschinken und	2,3,12	Lachsschinken und	2,3,12
	Coeur de Lion (französischer Camembert) dazu	G	Geflügel-Kleeblattpastete dazu	1,2,3,8
	Waldorfsalat	H,H2,I,2	Waldorfsalat	H,H2,I,2
Sonntag, 27.12.2026	Kasslerbraten und	2,3,8,12	Kasslerbraten und	2,3,8,12
	Elbländer Käse natur dazu	G,12	Hähnchenbrust in Aspik dazu	2,3,8,12
	eine Gewürzgurke	2,9	eine Gewürzgurke	2,9

A) glutenhaltiges Getreide A1) Weizen, A2) Roggen, A3) Gerste, A4) Hafer, A5) Dinkel, A6) Kamut,
B) Krebstiere, C) Eier, D) Fische, E) Erdnüsse, F) Soja, G) Milch,
H1) Mandel, H2) Haselnuss, H3) Walnuss, H4) Cashewnuss, H5) Pecannuss, H6) Paranuss, H7) Pistazie, H8) Macadamianuss, H9) Queenslandnuss,
I) Sellerie, J) Senf, K) Sesam, L) Sulfit, M) Lupinie, N) Weichtiere, FR) Allergenfrei

1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Geschmacksverstärker, 5) geschwefelt, 6) geschwärzt,
7) gewachst, 8) mit Phosphat, 9) mit Süßungsmittel, 10) enthält eine Phenylalanin-Quelle, 11) abführend, 12) unter Schutzatmospäre verpackt

Menüplan für KW 52 von 21.12.2026 bis 27.12.2026

	Abendessen		Abendessen glutenfrei	
Montag, 21.12.2026	Salami und	kJ 1463 / kcal 353 / Fett 31,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 13,0 / Kohlenhydrate 1,6 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 17,0 / Salz 3,6	Salami und	kJ 1463 / kcal 353 / Fett 31,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 13,0 / Kohlenhydrate 1,6 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 17,0 / Salz 3,6
	Goudakäse dazu	kJ 1481 / kcal 357 / Fett 29,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 20,5 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 24,0 / Salz 1,9	Lyoner dazu	kJ 1035 / kcal 250 / Fett 22,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 7,6 / Kohlenhydrate 1,0 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 12,0 / Salz 2,3
	eine Tomate	kJ 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,0	eine Tomate	kJ 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,0
Dienstag, 22.12.2026	Jagdwurst und	kJ 1052 / kcal 254 / Fett 21,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 10,0 / Kohlenhydrate 1,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 14,0 / Salz 2,2	Jagdwurst und	kJ 1052 / kcal 254 / Fett 21,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 10,0 / Kohlenhydrate 1,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 14,0 / Salz 2,2
	Tilsiterkäse dazu	kJ 1420 / kcal 342 / Fett 26,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 18,2 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 25,0 / Salz 2,0	Edelgemüse in Aspik dazu	kJ 241 / kcal 57 / Fett 1,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,2 / Kohlenhydrate 4,0 / davon Zucker 2,4 / Ballaststoffe 1,5 / Eiweiß 8,0 / Salz 1,3
	Puszta Salat	kJ 81 / kcal 19 / Fett 0,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 2,3 / davon Zucker 2,2 / Ballaststoffe 1,7 / Eiweiß 0,7 / Salz 1,0	Puszta Salat	kJ 81 / kcal 19 / Fett 0,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 2,3 / davon Zucker 2,2 / Ballaststoffe 1,7 / Eiweiß 0,7 / Salz 1,0
Mittwoch, 23.12.2026	Ein Matjesfilet nach	kJ 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,0	BIO Salzkartoffeln mit	kJ 334 / kcal 80 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 16,8 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 2,2 / Eiweiß 2,0 / Salz 0,3
	Hausfrauen Art mit	kJ 1044 / kcal 250 / Fett 24,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,4 / Kohlenhydrate 6,2 / davon Zucker 4,3 / Ballaststoffe 0,5 / Eiweiß 1,5 / Salz 1,0	Kräuterquark	kJ 390 / kcal 93 / Fett 3,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,5 / Kohlenhydrate 3,9 / davon Zucker 3,9 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 10,5 / Salz 1,0
	BIO Salzkartoffeln	kJ 334 / kcal 80 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 16,8 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 2,2 / Eiweiß 2,0 / Salz 0,3		
Donnerstag, 24.12.2026	Eine Scheibe badische Schäufele dazu	kJ 962 / kcal 230 / Fett 18,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 7,2 / Kohlenhydrate 1,0 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 18,0 / Salz 2,0	Eine Scheibe badische Schäufele dazu	kJ 962 / kcal 230 / Fett 18,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 7,2 / Kohlenhydrate 1,0 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 18,0 / Salz 2,0
	Kartoffelsalat und	kJ 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,0	Kartoffelsalat und	kJ 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,0
	Ackersalat mit	kJ 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,0	Ackersalat mit	kJ 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,0
	Kräuterdressing	kJ 655 / kcal 156 / Fett 16,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,2 / Kohlenhydrate 1,7 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,4 / Eiweiß 0,3 / Salz 1,3	Kräuterdressing	kJ 655 / kcal 156 / Fett 16,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,2 / Kohlenhydrate 1,7 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,4 / Eiweiß 0,3 / Salz 1,3
Freitag, 25.12.2026	Weihnachtliches Vesper	kJ 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,0	Weihnachtliches Vesper	kJ 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,0
	Kräuterschinkenpastete und	kJ 725 / kcal 174 / Fett 11,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 4,5 / Kohlenhydrate 0,5 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 15,6 / Salz 2,3	Kräuterschinkenpastete und	kJ 725 / kcal 174 / Fett 11,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 4,5 / Kohlenhydrate 0,5 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 15,6 / Salz 2,3
	Coeur de Lion (französischer Camembert) dazu	kJ 1114 / kcal 268 / Fett 20,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 14,0 / Kohlenhydrate 1,0 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 21,0 / Salz 1,5	Geflügel-Ei-Pastete dazu	kJ 648 / kcal 155 / Fett 9,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,8 / Kohlenhydrate 2,0 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,2 / Eiweiß 17,0 / Salz 2,5
	Hirtensalat	kJ 575 / kcal 139 / Fett 11,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,8 / Kohlenhydrate 3,5 / davon Zucker 3,2 / Ballaststoffe 1,1 / Eiweiß 4,8 / Salz 2,1	Hirtensalat	kJ 575 / kcal 139 / Fett 11,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,8 / Kohlenhydrate 3,5 / davon Zucker 3,2 / Ballaststoffe 1,1 / Eiweiß 4,8 / Salz 2,1
Samstag, 26.12.2026	Weihnachtliches Vesper	kJ 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,0	Weihnachtliches Vesper	kJ 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,0
	Lachsschinken und	kJ 780 / kcal 187 / Fett 11,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 4,4 / Kohlenhydrate 1,0 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 22,0 / Salz 3,8	Lachsschinken und	kJ 780 / kcal 187 / Fett 11,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 4,4 / Kohlenhydrate 1,0 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 22,0 / Salz 3,8
	Coeur de Lion (französischer Camembert) dazu	kJ 1114 / kcal 268 / Fett 20,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 14,0 / Kohlenhydrate 1,0 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 21,0 / Salz 1,5	Geflügel-Kleeblattpastete dazu	kJ 835 / kcal 199 / Fett 15,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 4,7 / Kohlenhydrate 3,2 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 13,0 / Salz 2,3
	Waldorfsalat	kJ 697 / kcal 168 / Fett 13,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,0 / Kohlenhydrate 9,9 / davon Zucker 7,2 / Ballaststoffe 3,5 / Eiweiß 0,8 / Salz 0,5	Waldorfsalat	kJ 697 / kcal 168 / Fett 13,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,0 / Kohlenhydrate 9,9 / davon Zucker 7,2 / Ballaststoffe 3,5 / Eiweiß 0,8 / Salz 0,5
Sonntag, 27.12.2026	Kasslerbraten und	kJ 628 / kcal 150 / Fett 8,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,9 / Kohlenhydrate 0,5 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 19,0 / Salz 2,3	Kasslerbraten und	kJ 628 / kcal 150 / Fett 8,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,9 / Kohlenhydrate 0,5 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 19,0 / Salz 2,3
	Elbländer Käse natur dazu	kJ 1458 / kcal 351 / Fett 27,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 17,0 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 27,0 / Salz 1,2	Hähnchenbrust in Aspik dazu	kJ 398 / kcal 94 / Fett 1,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,1 / Kohlenhydrate 1,5 / davon Zucker 1,4 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 18,0 / Salz 2,2
	eine Gewürzgurke	kJ 64 / kcal 15 / Fett 0,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 1,7 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 0,9 / Eiweiß 0,6 / Salz 1,1	eine Gewürzgurke	kJ 64 / kcal 15 / Fett 0,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 1,7 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 0,9 / Eiweiß 0,6 / Salz 1,1

So viel mehr als nur Essen.
Genuss. Auf den Punkt gebracht.

MAIER Schwaben Catering

Menüplan für KW 53 von 28.12.2026 bis 03.01.2027

	Abendessen	Abendessen glutenfrei
Montag, 28.12.2026	Mortadella Pistazie und Frischkäse natur dazu ein Ei	Mortadella Pistazie und grobe Leberwurst dazu ein Ei
Dienstag, 29.12.2026	Straßburger Wurstsalat dazu Gurkensticks	Straßburger Wurstsalat dazu Gurkensticks
Mittwoch, 30.12.2026	Eine Rinderfrikadelle dazu mediterraner Nudelsalat	Eine Rinderfrikadelle dazu Krautsalat
Donnerstag, 31.12.2026	Champignonlyoner und Tilsiterkäse dazu eine Gewürzgurke	Champignonlyoner und feine Streichmettwurst dazu eine Gewürzgurke
Freitag, 01.01.2027	Forellenfilet geräuchert mit Sahnemeerrettich dazu eine Tomate	Forellenfilet geräuchert mit Sahnemeerrettich dazu eine Tomate
Samstag, 02.01.2027	Geflügel-Ei-Pastete und Edamerkäse dazu ein Ei	Geflügel-Ei-Pastete und Vorderschinken dazu ein Ei
Sonntag, 03.01.2027	Geflügelfleischwurst und Tilsiterkäse dazu Puszta Salat	Geflügelfleischwurst und Fleischkäse grob dazu Puszta Salat

Allergene und Zusatzstoffe entnehmen
Sie bitte beigefügtem Zusatzblatt.

MaierSchwaben GmbH • Panoramaweg 15 • 72296 Schopfloch • Tel.: (0 74 43) 96806-0 • Fax: (0 74 43) 96806-73
info@maierschwaben.de • www.maierschwaben.de

MAIER Schwaben Catering

Menüplan für KW 53 von 28.12.2026 bis 03.01.2027

	Abendessen		Abendessen glutenfrei	
Montag, 28.12.2026	Mortadella Pistazie und	H,H7,2,3,8,12	Mortadella Pistazie und	H,H7,2,3,8,12
	Frischkäse natur dazu	G	grobe Leberwurst dazu	2,3,12
	ein Ei	C	ein Ei	C
Dienstag, 29.12.2026	Straßburger Wurstsalat dazu	G,J,1,2,3,4,8,9,12	Straßburger Wurstsalat dazu	G,J,1,2,3,4,8,9,12
	Gurkensticks		Gurkensticks	
Mittwoch, 30.12.2026	Eine Rinderfrikadelle dazu	A,A1,C,I,J	Eine Rinderfrikadelle dazu	A,A1,C,I,J
	mediterraner Nudelsalat	A,A1,I,J,1,2,3,4	Krautsalat	3
Donnerstag, 31.12.2026	Champignonlyoner und	2,3,12	Champignonlyoner und	2,3,12
	Tilsiterkäse dazu	G,12	feine Streichmettwurst dazu	2,3,12
	eine Gewürzgurke	2,9	eine Gewürzgurke	2,9
Freitag, 01.01.2027	Forellenfilet geräuchert mit	D	Forellenfilet geräuchert mit	D
	Sahnemeerrettich dazu	G,L,3,5	Sahnemeerrettich dazu	G,L,3,5
	eine Tomate		eine Tomate	
Samstag, 02.01.2027	Geflügel-Ei-Pastete und	C,1,2,3,8,12	Geflügel-Ei-Pastete und	C,1,2,3,8,12
	Edamerkäse dazu	G,12	Vorderschinken dazu	2,3,8,12
	ein Ei	C	ein Ei	C
Sonntag, 03.01.2027	Geflügelfleischwurst und	J,2,3	Geflügelfleischwurst und	J,2,3
	Tilsiterkäse dazu	G,12	Fleischkäse grob dazu	2,3,8,12
	Puszta Salat	I,9	Puszta Salat	I,9

A) glutenhaltiges Getreide A1) Weizen, A2) Roggen, A3) Gerste, A4) Hafer, A5) Dinkel, A6) Kamut,
B) Krebstiere, C) Eier, D) Fische, E) Erdnüsse, F) Soja, G) Milch,
H1) Mandel, H2) Haselnuss, H3) Walnuss, H4) Cashewnuss, H5) Pecannuss, H6) Paranuss, H7) Pistazie, H8) Macadamianuss, H9) Queenslandnuss,
I) Sellerie, J) Senf, K) Sesam, L) Sulfit, M) Lupinie, N) Weichtiere, FR) Allergenfrei

1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Geschmacksverstärker, 5) geschwefelt, 6) geschwärzt,
7) gewachst, 8) mit Phosphat, 9) mit Süßungsmittel, 10) enthält eine Phenylalanin-Quelle, 11) abführend, 12) unter Schutzatmospäre verpackt

Nährwertangaben (g/100g)

MAIER Schwaben Catering

Menüplan für KW 53 von 28.12.2026 bis 03.01.2027

	Abendessen		Abendessen glutenfrei	
Montag, 28.12.2026	Mortadella Pistazie und	kJ 1259 / kcal 304 / Fett 28,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 11,0 / Kohlenhydrate 1,0 / davon Zucker 0,4 / Ballaststoffe 0,2 / Eiweiß 12,0 / Salz 2,1	Mortadella Pistazie und	kJ 1259 / kcal 304 / Fett 28,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 11,0 / Kohlenhydrate 1,0 / davon Zucker 0,4 / Ballaststoffe 0,2 / Eiweiß 12,0 / Salz 2,1
	Frischkäse natur dazu	kJ 663 / kcal 160 / Fett 12,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 7,8 / Kohlenhydrate 3,5 / davon Zucker 3,5 / Ballaststoffe 1,2 / Eiweiß 8,8 / Salz 0,8	grobe Leberwurst dazu	kJ 1120 / kcal 270 / Fett 22,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 8,9 / Kohlenhydrate 1,0 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 17,0 / Salz 1,8
	ein Ei	kJ 638 / kcal 153 / Fett 11,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,3 / Kohlenhydrate 0,6 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 13,1 / Salz 0,8	ein Ei	kJ 638 / kcal 153 / Fett 11,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,3 / Kohlenhydrate 0,6 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 13,1 / Salz 0,8
Dienstag, 29.12.2026	Straßburger Wurstsalat dazu	kJ 600 / kcal 143 / Fett 13,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,8 / Kohlenhydrate 0,9 / davon Zucker 0,8 / Ballaststoffe 0,5 / Eiweiß 5,2 / Salz 1,3	Straßburger Wurstsalat dazu	kJ 600 / kcal 143 / Fett 13,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,8 / Kohlenhydrate 0,9 / davon Zucker 0,8 / Ballaststoffe 0,5 / Eiweiß 5,2 / Salz 1,3
	Gurkensticks	kJ 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,0	Gurkensticks	kJ 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,0
Mittwoch, 30.12.2026	Eine Rinderfrikadelle dazu	kJ 909 / kcal 218 / Fett 14,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 6,1 / Kohlenhydrate 8,8 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 0,8 / Eiweiß 14,0 / Salz 2,1	Eine Rinderfrikadelle dazu	kJ 909 / kcal 218 / Fett 14,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 6,1 / Kohlenhydrate 8,8 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 0,8 / Eiweiß 14,0 / Salz 2,1
	mediterraner Nudelsalat	kJ 472 / kcal 113 / Fett 3,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,3 / Kohlenhydrate 17,4 / davon Zucker 0,9 / Ballaststoffe 1,7 / Eiweiß 3,2 / Salz 0,5	Krautsalat	kJ 215 / kcal 51 / Fett 1,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 6,6 / davon Zucker 6,3 / Ballaststoffe 2,3 / Eiweiß 1,1 / Salz 1,2
Donnerstag, 31.12.2026	Champignonlyoner und	kJ 774 / kcal 185 / Fett 16,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 6,3 / Kohlenhydrate 0,7 / davon Zucker 0,6 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 15,0 / Salz 2,2	Champignonlyoner und	kJ 774 / kcal 185 / Fett 16,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 6,3 / Kohlenhydrate 0,7 / davon Zucker 0,6 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 15,0 / Salz 2,2
	Tilsiterkäse dazu	kJ 1420 / kcal 342 / Fett 26,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 18,2 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 25,0 / Salz 2,0	feine Streichmettwurst dazu	kJ 1530 / kcal 370 / Fett 34,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 15,0 / Kohlenhydrate 2,0 / davon Zucker 1,5 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 14,0 / Salz 2,4
	eine Gewürzgurke	kJ 64 / kcal 15 / Fett 0,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 1,7 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 0,9 / Eiweiß 0,6 / Salz 1,1	eine Gewürzgurke	kJ 64 / kcal 15 / Fett 0,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 1,7 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 0,9 / Eiweiß 0,6 / Salz 1,1
Freitag, 01.01.2027	Forellenfilet geräuchert mit	kJ 456 / kcal 109 / Fett 2,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,7 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 20,7 / Salz 2,2	Forellenfilet geräuchert mit	kJ 456 / kcal 109 / Fett 2,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,7 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 20,7 / Salz 2,2
	Sahnemeerrettich dazu	kJ 1149 / kcal 278 / Fett 24,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,0 / Kohlenhydrate 12,0 / davon Zucker 8,0 / Ballaststoffe 2,1 / Eiweiß 1,5 / Salz 0,6	Sahnemeerrettich dazu	kJ 1149 / kcal 278 / Fett 24,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,0 / Kohlenhydrate 12,0 / davon Zucker 8,0 / Ballaststoffe 2,1 / Eiweiß 1,5 / Salz 0,6
	eine Tomate	kJ 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,0	eine Tomate	kJ 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,0
Samstag, 02.01.2027	Geflügel-Ei-Pastete und	kJ 648 / kcal 155 / Fett 9,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,8 / Kohlenhydrate 2,0 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,2 / Eiweiß 17,0 / Salz 2,5	Geflügel-Ei-Pastete und	kJ 648 / kcal 155 / Fett 9,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,8 / Kohlenhydrate 2,0 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,2 / Eiweiß 17,0 / Salz 2,5
	Edamerkäse dazu	kJ 1275 / kcal 307 / Fett 22,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 16,0 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 26,0 / Salz 2,0	Vorderschinken dazu	kJ 437 / kcal 104 / Fett 2,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,0 / Kohlenhydrate 0,6 / davon Zucker 0,6 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 19,0 / Salz 2,6
	ein Ei	kJ 638 / kcal 153 / Fett 11,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,3 / Kohlenhydrate 0,6 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 13,1 / Salz 0,8	ein Ei	kJ 638 / kcal 153 / Fett 11,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,3 / Kohlenhydrate 0,6 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 13,1 / Salz 0,8
Sonntag, 03.01.2027	Geflügelfleischwurst und	kJ 859 / kcal 207 / Fett 17,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 5,4 / Kohlenhydrate 0,5 / davon Zucker 0,1 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 13,0 / Salz 2,0	Geflügelfleischwurst und	kJ 859 / kcal 207 / Fett 17,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 5,4 / Kohlenhydrate 0,5 / davon Zucker 0,1 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 13,0 / Salz 2,0
	Tilsiterkäse dazu	kJ 1420 / kcal 342 / Fett 26,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 18,2 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 25,0 / Salz 2,0	Fleischkäse grob dazu	kJ 1111 / kcal 268 / Fett 23,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 9,8 / Kohlenhydrate 0,5 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 13,8 / Salz 1,8
	Puszta Salat	kJ 81 / kcal 19 / Fett 0,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 2,3 / davon Zucker 2,2 / Ballaststoffe 1,7 / Eiweiß 0,7 / Salz 1,0	Puszta Salat	kJ 81 / kcal 19 / Fett 0,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 2,3 / davon Zucker 2,2 / Ballaststoffe 1,7 / Eiweiß 0,7 / Salz 1,0