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

MAIER Schwaben Catering

Menüplan für KW 36 von 01.09.2025 bis 07.09.2025

	Abendessen	Abendessen vegetarisch	Abendessen glutenfrei
Montag, 01.09.2025	Salami im Käsemantel und Goudakäse dazu eine Tomate	Goudakäse und Kräuterfrischkäse dazu eine Tomate	Salami im Käsemantel und Geflügel-Champignonpastete dazu eine Tomate
Dienstag, 02.09.2025	Edelgemüse in Aspik und Maasdamerkäse dazu ein Ei	Maasdamerkäse und Frischkäse natur dazu ein Ei	Edelgemüse in Aspik und feine Streichmettwurst dazu ein Ei
Mittwoch, 03.09.2025	Eine Bockwurst dazu Coleslaw Salat	Emmentalerkäse und Champignonschmelzkäse dazu Coleslaw Salat	Eine Geflügelbratwurst dazu Coleslaw Salat
Donnerstag, 04.09.2025	Paprikalyoner und Weichkäse dazu Gurkenscheiben	Weichkäse und Elbländerkäse Bärlauch dazu Gurkenscheiben	Paprikalyoner und Geflügelsalami dazu Gurkenscheiben
Freitag, 05.09.2025	Straßburger Wurstsalat dazu eine Tomate	Milchreis mit Apfelkompott	Straßburger Wurstsalat dazu eine Tomate
Samstag, 06.09.2025	Grobe Leberwurst und Tilsiterkäse dazu Rettichsalat	Tilsiterkäse und Kräuterkäse dazu Rettichsalat	Grobe Leberwurst und Geflügel-Spargelpaste dazu Rettichsalat
Sonntag, 07.09.2025	Geflügelfleischwurst und Edamerkäse dazu Senfgurken	Edamerkäse und pikanter Schmelzkäse dazu Senfgurken	Geflügelfleischwurst Bierschinken dazu 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 36 von 01.09.2025 bis 07.09.2025

	Abendessen		Abendessen vegetarisch		Abendessen glutenfrei	
Montag, 01.09.2025	Salami im Käsemantel und	G,1,2,3,12	Goudakäse und	G,12	Salami im Käsemantel und	G,1,2,3,12
	Goudakäse dazu	G,12	Kräuterfrischkäse dazu	G	Geflügel-Champignonpastete dazu	2,3,8,12
	eine Tomate		eine Tomate		eine Tomate	
Dienstag, 02.09.2025	Edelgemüse in Aspik und	3,12	Maasdamerkäse und	G,12	Edelgemüse in Aspik und	3,12
	Maasdamerkäse dazu	G,12	Frischkäse natur dazu	G	feine Streichmettwurst dazu	2,3,12
	ein Ei	C	ein Ei	C	ein Ei	C
Mittwoch, 03.09.2025	Eine Bockwurst dazu		Emmentalerkäse und	G,12	Eine Geflügelbratwurst dazu	I,J,3,8
	Coleslaw Salat	C,G,2	Champignonschmelzkäse dazu	G	Coleslaw Salat	C,G,2
			Coleslaw Salat	C,G,2		
Donnerstag, 04.09.2025	Paprikalyoner und	2,3,8,12	Weichkäse und	G	Paprikalyoner und	2,3,8,12
	Weichkäse dazu	G	Elbländerkäse Bärlauch dazu	G,12	Geflügelsalami dazu	1,2,3,12
	Gurkenscheiben		Gurkenscheiben		Gurkenscheiben	
Freitag, 05.09.2025	Straßburger Wurstsalat dazu	G,J,1,2,3,4,8,9,12	Milchreis mit	G	Straßburger Wurstsalat dazu	G,J,1,2,3,4,8,9,12
	eine Tomate		Apfelkompott	3	eine Tomate	
Samstag, 06.09.2025	Grobe Leberwurst und	2,3,12	Tilsiterkäse und	G,12	Grobe Leberwurst und	2,3,12
	Tilsiterkäse dazu	G,12	Kräuterkäse dazu	G,1,2,12	Geflügel-Spargelpaste dazu	2,3,8,12
	Rettichsalat	C,G,2	Rettichsalat	C,G,2	Rettichsalat	C,G,2
Sonntag, 07.09.2025	Geflügelfleischwurst und	J,2,3	Edamerkäse und	G,12	Geflügelfleischwurst	J,2,3
	Edamerkäse dazu	G,12	pikanter Schmelzkäse dazu	G	Bierschinken dazu	2,3,8,12
	Senfgurken	J,3,9	Senfgurken	J,3,9	Senfgurken	J,3,9

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 36 von 01.09.2025 bis 07.09.2025

	Abendessen		Abendessen vegetarisch		Abendessen glutenfrei	
Montag, 01.09.2025	Salami im Käsemantel und	kJ 1452 / kcal 347 / Fett 30,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 13,0 / Kohlenhydrate 1,0 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 18,0 / Salz 3,5	Goudakäse und	kJ 1494 / 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	Salami im Käsemantel und	kJ 1452 / kcal 347 / Fett 30,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 13,0 / Kohlenhydrate 1,0 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 18,0 / Salz 3,5
	Goudakäse dazu	kJ 1494 / 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	Kräuterfrischkäse dazu	kJ 669 / kcal 160 / Fett 12,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 7,8 / Kohlenhydrate 3,5 / davon Zucker 3,5 / Ballaststoffe 1,4 / Eiweiß 8,8 / Salz 1,0	Geflügel-Champignonpastete dazu	kJ 640 / kcal 153 / Fett 10,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 4,0 / 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	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, 02.09.2025	Edelgemüse in Aspik und	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	Maasdamerkäse und	kJ 1469 / 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	Edelgemüse in Aspik und	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
	Maasdamerkäse dazu	kJ 1469 / 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	Frischkäse natur dazu	kJ 1738 / kcal 416 / Fett 41,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 24,1 / Kohlenhydrate 5,4 / davon Zucker 2,1 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 3,0 / Salz 0,8	feine Streichmettwurst dazu	kJ 1548 / 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	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, 03.09.2025	Eine Bockwurst dazu	kJ 1176 / kcal 281 / Fett 25,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 9,5 / Kohlenhydrate 0,3 / davon Zucker 0,3 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 13,9 / Salz 1,7	Emmentalerkäse und	kJ 1481 / 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	Eine Geflügelbratwurst dazu	kJ 920 / 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 862 / kcal 206 / Fett 18,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,6 / Kohlenhydrate 8,0 / davon Zucker 6,5 / Ballaststoffe 2,7 / Eiweiß 1,1 / Salz 0,8	Champignonschmelzkäse dazu	kJ 787 / kcal 188 / Fett 12,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 7,9 / Kohlenhydrate 7,0 / davon Zucker 7,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 13,0 / Salz 2,3	Coleslaw Salat	kJ 862 / kcal 206 / Fett 18,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,6 / Kohlenhydrate 8,0 / davon Zucker 6,5 / Ballaststoffe 2,7 / Eiweiß 1,1 / Salz 0,8
			Coleslaw Salat	kJ 862 / kcal 206 / Fett 18,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,6 / Kohlenhydrate 8,0 / davon Zucker 6,5 / Ballaststoffe 2,7 / Eiweiß 1,1 / Salz 0,8		
Donnerstag, 04.09.2025	Paprikalyoner und	kJ 992 / 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 und	kJ 1556 / 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	Paprikalyoner und	kJ 992 / 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 1556 / 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	Elbländerkäse Bärlauch dazu	kJ 1469 / 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	Geflügelsalami dazu	kJ 1523 / 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	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, 05.09.2025	Straßburger Wurstsalat dazu	kJ 837 / kcal 200 / Fett 17,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 6,7 / Kohlenhydrate 0,9 / davon Zucker 0,8 / Ballaststoffe 0,4 / Eiweiß 9,6 / Salz 1,6	Milchreis mit	kJ 453 / kcal 107 / Fett 2,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,4 / Kohlenhydrate 19,0 / davon Zucker 9,9 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 3,0 / Salz 0,2	Straßburger Wurstsalat dazu	kJ 837 / kcal 200 / Fett 17,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 6,7 / Kohlenhydrate 0,9 / davon Zucker 0,8 / Ballaststoffe 0,4 / Eiweiß 9,6 / Salz 1,6
	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	Apfelkompott	kJ 264 / kcal 63 / Fett 0,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 15,5 / davon Zucker 14,5 / Ballaststoffe 1,5 / Eiweiß 0,1 / 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, 06.09.2025	Grobe Leberwurst und	kJ 1130 / kcal 270 / Fett 22,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 8,9 / Kohlenhydrate 1,0 / davon Zucker 0,4 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 17,0 / Salz 1,8	Tilsiterkäse und	kJ 1431 / 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	Grobe Leberwurst und	kJ 1130 / kcal 270 / Fett 22,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 8,9 / Kohlenhydrate 1,0 / davon Zucker 0,4 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 17,0 / Salz 1,8
	Tilsiterkäse dazu	kJ 1431 / 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	Kräuterkäse dazu	kJ 1234 / 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	Geflügel-Spargelpaste dazu	kJ 657 / kcal 157 / Fett 10,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 4,0 / Kohlenhydrate 0,5 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 16,0 / Salz 2,5
	Rettichsalat	kJ 720 / kcal 172 / Fett 16,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,1 / Kohlenhydrate 4,7 / davon Zucker 2,9 / Ballaststoffe 1,0 / Eiweiß 1,1 / Salz 1,5	Rettichsalat	kJ 720 / kcal 172 / Fett 16,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,1 / Kohlenhydrate 4,7 / davon Zucker 2,9 / Ballaststoffe 1,0 / Eiweiß 1,1 / Salz 1,5	Rettichsalat	kJ 720 / kcal 172 / Fett 16,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,1 / Kohlenhydrate 4,7 / davon Zucker 2,9 / Ballaststoffe 1,0 / Eiweiß 1,1 / Salz 1,5
Sonntag, 07.09.2025	Geflügelfleischwurst und	kJ 888 / kcal 214 / Fett 17,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 6,0 / Kohlenhydrate 1,0 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 14,0 / Salz 2,0	Edamerkäse und	kJ 1284 / 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	Geflügelfleischwurst	kJ 888 / kcal 214 / Fett 17,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 6,0 / Kohlenhydrate 1,0 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 14,0 / Salz 2,0
	Edamerkäse dazu	kJ 1284 / 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	pikanter Schmelzkäse dazu	kJ 787 / kcal 188 / Fett 12,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 7,9 / Kohlenhydrate 7,0 / davon Zucker 7,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 13,0 / Salz 2,3	Bierschinken dazu	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 47 / kcal 11 / Fett 0,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 1,1 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 0,2 / Eiweiß 0,5 / Salz 1,1	Senfgurken	kJ 47 / kcal 11 / Fett 0,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 1,1 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 0,2 / Eiweiß 0,5 / Salz 1,1	Senfgurken	kJ 47 / kcal 11 / Fett 0,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 1,1 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 0,2 / Eiweiß 0,5 / Salz 1,1

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

MAIER Schwaben Catering

Menüplan für KW 37 von 08.09.2025 bis 14.09.2025

	Abendessen	Abendessen vegetarisch	Abendessen glutenfrei
Montag, 08.09.2025	Feine Leberwurst und Kräuterkäse dazu eine Tomate	Kräuterkäse und Frischkäse natur dazu eine Tomate	Feine Leberwurst und Fleischkäse grob dazu eine Tomate
Dienstag, 09.09.2025	Lyoner und Emmentalerkäse dazu ein Ei	Emmentalerkäse und Hüttenkäse dazu ein Ei	Lyoner und Putenbrust dazu ein Ei
Mittwoch, 10.09.2025	Zwei Wiener Würstchen (Schwein) dazu mediterraner Nudelsalat	Eine vegetarische Bratwurst dazu mediterraner Nudelsalat	Zwei Wiener Würstchen (Schwein) dazu Bohnensalat
Donnerstag, 11.09.2025	Paprikalyoner und Weichkäse dazu Gurkenhappen	Weichkäse und Elbländerkäse natur dazu Gurkenhappen	Paprikalyoner und Geflügel-Brokkolipastete dazu Gurkenhappen
Freitag, 12.09.2025	Bierschinken und Elbländerkäse Tomate-Basilikum dazu Senfgurken	Elbländerkäse Tomate-Basilikum und Goudakäse dazu Senfgurken	Bierschinken und Salami dazu Senfgurken
Samstag, 13.09.2025	Hähnchenbrust in Aspik und Butterkäse dazu Bohnensalat	Butterkäse und Frischkäse Kräuter dazu Bohnensalat	Hähnchenbrust in Aspik und Vorderschinken dazu Bohnensalat
Sonntag, 14.09.2025	Schinkenwurst und Tilsiterkäse dazu eine Gewürzgurke	Tilsiterkäse und Sahneschmelzkäse 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 37 von 08.09.2025 bis 14.09.2025

	Abendessen		Abendessen vegetarisch		Abendessen glutenfrei	
Montag, 08.09.2025	Feine Leberwurst und	2,3,12	Kräuterkäse und	G,1,2,12	Feine Leberwurst und	2,3,12
	Kräuterkäse dazu	G,1,2,12	Frischkäse natur dazu	G	Fleischkäse grob dazu	2,3,8,12
	eine Tomate		eine Tomate		eine Tomate	
Dienstag, 09.09.2025	Lyoner und	2,3,8,12	Emmentalerkäse und	G,12	Lyoner und	2,3,8,12
	Emmentalerkäse dazu	G,12	Hüttenkäse dazu	G	Putenbrust dazu	2,3,8,12
	ein Ei	C	ein Ei	C	ein Ei	C
Mittwoch, 10.09.2025	Zwei Wiener Würstchen (Schwein) dazu	2,3,8,12	Eine vegetarische Bratwurst dazu	A,A1,C	Zwei Wiener Würstchen (Schwein) dazu	2,3,8,12
	mediterraner Nudelsalat	A,A1,I,J,1,2,3,4	mediterraner Nudelsalat	A,A1,I,J,1,2,3,4	Bohnensalat	
Donnerstag, 11.09.2025	Paprikalyoner und	2,3,8,12	Weichkäse und	G	Paprikalyoner und	2,3,8,12
	Weichkäse dazu	G	Elbländerkäse natur dazu	G,12	Geflügel-Brokkolipastete dazu	2,3,8,12
	Gurkenhappen	J,1,9	Gurkenhappen	J,1,9	Gurkenhappen	J,1,9
Freitag, 12.09.2025	Bierschinken und	2,3,8,12	Elbländerkäse Tomate-Basilikum und	G,12	Bierschinken und	2,3,8,12
	Elbländerkäse Tomate-Basilikum dazu	G,12	Goudakäse dazu	G,12	Salami dazu	1,2,3,12
	Senfgurken	J,3,9	Senfgurken	J,3,9	Senfgurken	J,3,9
Samstag, 13.09.2025	Hähnchenbrust in Aspik und	2,3,8,12	Butterkäse und	G,12	Hähnchenbrust in Aspik und	2,3,8,12
	Butterkäse dazu	G,12	Frischkäse Kräuter dazu	G	Vorderschinken dazu	2,3,8,12
	Bohnensalat		Bohnensalat		Bohnensalat	
Sonntag, 14.09.2025	Schinkenwurst und	2,3,8,12	Tilsiterkäse und	G,12	Schinkenwurst und	2,3,8,12
	Tilsiterkäse dazu	G,12	Sahneschmelzkäse dazu	G	Geflügel-Champignonpastete dazu	2,3,8,12
	eine Gewürzgurke	2,9	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 37 von 08.09.2025 bis 14.09.2025

	Abendessen		Abendessen vegetarisch		Abendessen glutenfrei	
Montag, 08.09.2025	Feine Leberwurst und	kJ 1360 / kcal 325 / Fett 29,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 13,0 / Kohlenhydrate 1,0 / davon Zucker 0,4 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 15,0 / Salz 1,7	Kräuterkäse und	kJ 1234 / 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	Feine Leberwurst und	kJ 1360 / kcal 325 / Fett 29,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 13,0 / Kohlenhydrate 1,0 / davon Zucker 0,4 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 15,0 / Salz 1,7
	Kräuterkäse dazu	kJ 1234 / 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	Frischkäse natur dazu	kJ 669 / 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	Fleischkäse grob dazu	kJ 1071 / kcal 256 / Fett 21,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 7,6 / Kohlenhydrate 0,5 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 14,1 / Salz 1,2
	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	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, 09.09.2025	Lyoner und	kJ 1046 / 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 und	kJ 1481 / 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	Lyoner und	kJ 1046 / 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 1481 / 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	Hüttenkäse dazu	kJ 385 / kcal 92 / Fett 3,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,2 / Kohlenhydrate 2,8 / davon Zucker 2,8 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 11,8 / Salz 0,8	Putenbrust dazu	kJ 477 / kcal 114 / Fett 3,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,2 / Kohlenhydrate 0,6 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 21,0 / 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	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, 10.09.2025	Zwei Wiener Würstchen (Schwein) dazu	kJ 1163 / kcal 278 / Fett 24,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 9,1 / Kohlenhydrate 0,5 / davon Zucker 0,2 / Ballaststoffe 0,9 / Eiweiß 15,0 / Salz 2,5	Eine vegetarische Bratwurst dazu	kJ 1276 / kcal 305 / Fett 23,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,6 / Kohlenhydrate 8,0 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 23,0 / Eiweiß 15,0 / Salz 1,4	Zwei Wiener Würstchen (Schwein) dazu	kJ 1163 / kcal 278 / Fett 24,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 9,1 / Kohlenhydrate 0,5 / davon Zucker 0,2 / Ballaststoffe 0,9 / Eiweiß 15,0 / Salz 2,5
	mediterraner Nudelsalat	kJ 462 / kcal 111 / Fett 3,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,3 / Kohlenhydrate 17,1 / davon Zucker 0,8 / Ballaststoffe 1,6 / Eiweiß 3,1 / Salz 0,5	mediterraner Nudelsalat	kJ 462 / kcal 111 / Fett 3,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,3 / Kohlenhydrate 17,1 / davon Zucker 0,8 / Ballaststoffe 1,6 / Eiweiß 3,1 / Salz 0,5	Bohnensalat	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
Donnerstag, 11.09.2025	Paprikalyoner und	kJ 992 / 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 und	kJ 1556 / 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	Paprikalyoner und	kJ 992 / 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 1556 / 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	Elbländerkäse natur dazu	kJ 1469 / 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	Geflügel-Brokkolipastete dazu	kJ 657 / kcal 157 / Fett 10,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 4,0 / 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 1,2	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 1,2	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 1,2
Freitag, 12.09.2025	Bierschinken und	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	Elbländerkäse Tomate-Basilikum und	kJ 1469 / 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	Bierschinken und	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
	Elbländerkäse Tomate-Basilikum dazu	kJ 1469 / 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	Goudakäse dazu	kJ 1494 / 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	Salami dazu	kJ 1477 / kcal 353 / Fett 31,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 13,0 / Kohlenhydrate 1,6 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 17,0 / Salz 3,6
	Senfgurken	kJ 47 / kcal 11 / Fett 0,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 1,1 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 0,2 / Eiweiß 0,5 / Salz 1,1	Senfgurken	kJ 47 / kcal 11 / Fett 0,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 1,1 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 0,2 / Eiweiß 0,5 / Salz 1,1	Senfgurken	kJ 47 / kcal 11 / Fett 0,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 1,1 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 0,2 / Eiweiß 0,5 / Salz 1,1
Samstag, 13.09.2025	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 und	kJ 1343 / 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	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 1343 / 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	Frischkäse Kräuter dazu	kJ 669 / kcal 160 / Fett 12,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 7,8 / Kohlenhydrate 3,5 / davon Zucker 3,5 / Ballaststoffe 1,4 / Eiweiß 8,8 / Salz 1,0	Vorderschinken dazu	kJ 435 / 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
	Bohnensalat	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	Bohnensalat	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	Bohnensalat	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
Sonntag, 14.09.2025	Schinkenwurst und	kJ 983 / 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 und	kJ 1431 / 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	Schinkenwurst und	kJ 983 / 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 1431 / 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	Sahneschmelzkäse dazu	kJ 1259 / kcal 301 / Fett 25,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 16,0 / Kohlenhydrate 6,0 / davon Zucker 6,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 13,0 / Salz 2,3	Geflügel-Champignonpastete dazu	kJ 640 / kcal 153 / Fett 10,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 4,0 / 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	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 38 von 15.09.2025 bis 21.09.2025

	Abendessen	Abendessen vegetarisch	Abendessen glutenfrei
Montag, 15.09.2025	Salami und Goudakäse dazu eine Tomate	Goudakäse und Kräuterfrischkäse dazu eine Tomate	Salami und Lyoner dazu eine Tomate
Dienstag, 16.09.2025	Jagdwurst und Tilsiterkäse dazu Puszta Salat	Tilsiterkäse und Hüttenkäse dazu Puszta Salat	Jagdwurst und Edelgemüse in Aspik dazu Puszta Salat
Mittwoch, 17.09.2025	Ein Matjesfilet nach "Hausfrauen Art" dazu BIO Salzkartoffeln	BIO Salzkartoffeln mit Kräuterquark	BIO Salzkartoffeln mit Kräuterquark
Donnerstag, 18.09.2025	Geflügelfleischwurst und Emmentalerkäse dazu Gurkenscheiben	Emmentalerkäse und Butterkäse dazu Gurkenscheiben	Geflügelfleischwurst und feine Leberwurst dazu Gurkenscheiben
Freitag, 19.09.2025	Bierschinken und Kräuterkäse dazu Rote-Bete-Salat	Kräuterkäse und Schmelzkäse Pikant dazu Rote-Bete-Salat	Bierschinken und Geflügel-Spargelpastete dazu Rote-Bete-Salat
Samstag, 20.09.2025	Geflügeljagdwurst und Weichkäse dazu ein Ei	Weichkäse und Maasdamerkäse dazu ein Ei	Geflügeljagdwurst und Vorderschinken dazu ein Ei
Sonntag, 21.09.2025	Kassler Braten und Elbländerkäse natur dazu eine Gewürzgurke	Elbländerkäse natur und Schnittlauchstreichkäse dazu eine Gewürzgurke	Kassler Braten 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 38 von 15.09.2025 bis 21.09.2025

	Abendessen		Abendessen vegetarisch		Abendessen glutenfrei	
Montag, 15.09.2025	Salami und	1,2,3,12	Goudakäse und	G,12	Salami und	1,2,3,12
	Goudakäse dazu	G,12	Kräuterfrischkäse dazu	G	Lyoner dazu	2,3,8,12
	eine Tomate		eine Tomate		eine Tomate	
Dienstag, 16.09.2025	Jagdwurst und	2,3,8,12	Tilsiterkäse und	G,12	Jagdwurst und	2,3,8,12
	Tilsiterkäse dazu	G,12	Hüttenkäse dazu	G	Edelgemüse in Aspik dazu	3,12
	Puszta Salat	I,9	Puszta Salat	I,9	Puszta Salat	I,9
Mittwoch, 17.09.2025	Ein Matjesfilet nach	A,A3,C,D,G,J,2	BIO Salzkartoffeln mit		BIO Salzkartoffeln mit	
	"Hausfrauen Art" dazu	A,A1,C,G,J,9	Kräuterquark	G	Kräuterquark	G
	BIO Salzkartoffeln					
Donnerstag, 18.09.2025	Geflügelfleischwurst und	J,2,3	Emmentalerkäse und	G,12	Geflügelfleischwurst und	J,2,3
	Emmentalerkäse dazu	G,12	Butterkäse dazu	G,12	feine Leberwurst dazu	2,3,12
	Gurkenscheiben		Gurkenscheiben		Gurkenscheiben	
Freitag, 19.09.2025	Bierschinken und	2,3,8,12	Kräuterkäse und	G,1,2,12	Bierschinken und	2,3,8,12
	Kräuterkäse dazu	G,1,2,12	Schmelzkäse Pikant dazu	G	Geflügel-Spargelpastete dazu	2,3,8,12
	Rote-Bete-Salat	9	Rote-Bete-Salat	9	Rote-Bete-Salat	9
Samstag, 20.09.2025	Geflügeljagdwurst und	2,3,8,12	Weichkäse und	G	Geflügeljagdwurst und	2,3,8,12
	Weichkäse dazu	G	Maasdamerkäse dazu	G,12	Vorderschinken dazu	2,3,8,12
	ein Ei	C	ein Ei	C	ein Ei	C
Sonntag, 21.09.2025	Kassler Braten und	2,3,8,12	Elbländerkäse natur und	G,12	Kassler Braten und	2,3,8,12
	Elbländerkäse natur dazu	G,12	Schnittlauchstreichkäse dazu	G	Hähnchenbrust in Aspik dazu	2,3,8,12
	eine Gewürzgurke	2,9	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 38 von 15.09.2025 bis 21.09.2025

	Abendessen		Abendessen vegetarisch		Abendessen glutenfrei	
Montag, 15.09.2025	Salami und	kJ 1477 / kcal 353 / Fett 31,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 13,0 / Kohlenhydrate 1,6 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 17,0 / Salz 3,6	Goudakäse und	kJ 1494 / 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	Salami und	kJ 1477 / kcal 353 / Fett 31,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 13,0 / Kohlenhydrate 1,6 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 17,0 / Salz 3,6
	Goudakäse dazu	kJ 1494 / 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	Kräuterfrischkäse dazu	kJ 669 / kcal 160 / Fett 12,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 7,8 / Kohlenhydrate 3,5 / davon Zucker 3,5 / Ballaststoffe 1,4 / Eiweiß 8,8 / Salz 1,0	Lyoner dazu	kJ 1046 / 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	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, 16.09.2025	Jagdwurst und	kJ 1063 / 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 und	kJ 1431 / 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	Jagdwurst und	kJ 1063 / 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 1431 / 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	Hüttenkäse dazu	kJ 385 / kcal 92 / Fett 3,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,2 / Kohlenhydrate 2,8 / davon Zucker 2,8 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 11,8 / Salz 0,8	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 79 / 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 79 / 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 79 / 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, 17.09.2025	Ein Matjesfilet nach	kJ 711 / kcal 170 / Fett 12,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,5 / Kohlenhydrate 1,9 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 13,0 / Salz 3,4	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 0,1	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 0,1
	"Hausfrauen Art" dazu	kJ 1044 / kcal 250 / Fett 24,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,4 / Kohlenhydrate 6,2 / davon Zucker 4,4 / Ballaststoffe 0,4 / Eiweiß 1,5 / Salz 1,0	Kräuterquark	kJ 360 / kcal 86 / Fett 3,6 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,5 / Kohlenhydrate 4,0 / davon Zucker 4,0 / Ballaststoffe 0,2 / Eiweiß 9,3 / Salz 1,0	Kräuterquark	kJ 360 / kcal 86 / Fett 3,6 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,5 / Kohlenhydrate 4,0 / davon Zucker 4,0 / Ballaststoffe 0,2 / Eiweiß 9,3 / 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 0,1				
Donnerstag, 18.09.2025	Geflügelfleischwurst und	kJ 888 / kcal 214 / Fett 17,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 6,0 / Kohlenhydrate 1,0 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 14,0 / Salz 2,0	Emmentalerkäse und	kJ 1481 / 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	Geflügelfleischwurst und	kJ 888 / kcal 214 / Fett 17,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 6,0 / Kohlenhydrate 1,0 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 14,0 / Salz 2,0
	Emmentalerkäse dazu	kJ 1481 / 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	Butterkäse dazu	kJ 1343 / 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	feine Leberwurst dazu	kJ 1360 / kcal 325 / Fett 29,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 13,0 / Kohlenhydrate 1,0 / davon Zucker 0,4 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 15,0 / Salz 1,7
	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	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, 19.09.2025	Bierschinken und	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	Kräuterkäse und	kJ 1234 / 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	Bierschinken und	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
	Kräuterkäse dazu	kJ 1234 / 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	Schmelzkäse Pikant dazu	kJ 787 / kcal 188 / Fett 12,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 7,9 / Kohlenhydrate 7,0 / davon Zucker 7,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 13,0 / Salz 2,3	Geflügel-Spargelpastete dazu	kJ 657 / kcal 157 / Fett 10,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 4,0 / Kohlenhydrate 0,5 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 16,0 / Salz 2,5
	Rote-Bete-Salat	kJ 92 / kcal 22 / Fett 0,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 3,6 / davon Zucker 3,6 / Ballaststoffe 0,9 / Eiweiß 0,8 / Salz 0,9	Rote-Bete-Salat	kJ 92 / kcal 22 / Fett 0,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 3,6 / davon Zucker 3,6 / Ballaststoffe 0,9 / Eiweiß 0,8 / Salz 0,9	Rote-Bete-Salat	kJ 92 / kcal 22 / Fett 0,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 3,6 / davon Zucker 3,6 / Ballaststoffe 0,9 / Eiweiß 0,8 / Salz 0,9
Samstag, 20.09.2025	Geflügeljagdwurst und	kJ 623 / kcal 149 / Fett 9,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,6 / Kohlenhydrate 1,0 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 16,0 / Salz 2,5	Weichkäse und	kJ 1556 / 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	Geflügeljagdwurst und	kJ 623 / kcal 149 / Fett 9,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,6 / Kohlenhydrate 1,0 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 16,0 / Salz 2,5
	Weichkäse dazu	kJ 1556 / 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	Maasdamerkäse dazu	kJ 1469 / 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	Vorderschinken dazu	kJ 435 / 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	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, 21.09.2025	Kassler Braten 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	Elbländerkäse natur und	kJ 1469 / 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	Kassler Braten 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
	Elbländerkäse natur dazu	kJ 1469 / 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	Schnittlauchstreichkäse dazu	kJ 787 / kcal 188 / Fett 12,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 7,9 / Kohlenhydrate 7,0 / davon Zucker 7,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 13,0 / Salz 2,3	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	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 39 von 22.09.2025 bis 28.09.2025

	Abendessen	Abendessen vegetarisch	Abendessen glutenfrei
Montag, 22.09.2025	Mortadella mit Pistazie und Frischkäse natur dazu ein Ei	Frischkäse natur und Kräuterkäse dazu ein Ei	Mortadella mit Pistazie und feine Leberwurst dazu ein Ei
Dienstag, 23.09.2025	Straßburger Wurstsalat dazu Gurkenscheiben	Käsesalat dazu Gurkenscheiben	Straßburger Wurstsalat dazu Gurkenscheiben
Mittwoch, 24.09.2025	Eine Rinderfrikadelle dazu mediterraner Nudelsalat	Paprikakäse und Schmelzkäse Sahne dazu Mediterraner Nudelsalat	Eine Rinderfrikadelle dazu Coleslaw Salat
Donnerstag, 25.09.2025	Champignonlyoner und Tilsiterkäse dazu eine Gewürzgurke	Tilsiterkäse und Frischkäse Kräuter dazu eine Gewürzgurke	Champignonlyoner und grobe Streichmettwurst dazu eine Gewürzgurke
Freitag, 26.09.2025	Ein Matjesfilet in Tomatensauce	Elbländer Käse Bärlauch und Schmelzkäse Champignon dazu eine Tomate	Ein Matjesfilet in Tomatensauce
Samstag, 27.09.2025	Geflügel-Ei-Pastete und Edamerkäse dazu ein Ei	Edamerkäse und Weichkäse dazu ein Ei	Geflügel-Ei-Pastete und Vorderschinken dazu ein Ei
Sonntag, 28.09.2025	Geflügelfleischwurst und Elbländer Käse Tomate-Basilikum dazu Puszta Salat	Elbländer Käse Tomate-Basilikum und Schnittlauchstreichkäse 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

Menüplan für KW 39 von 22.09.2025 bis 28.09.2025

	Abendessen		Abendessen vegetarisch		Abendessen glutenfrei	
Montag, 22.09.2025	Mortadella mit Pistazie und	H,H7,2,3,8,12	Frischkäse natur und	G	Mortadella mit Pistazie und	H,H7,2,3,8,12
	Frischkäse natur dazu	G	Kräuterkäse dazu	G,1,2,12	feine Leberwurst dazu	2,3,12
	ein Ei	C	ein Ei	C	ein Ei	C
Dienstag, 23.09.2025	Straßburger Wurstsalat dazu	G,J,1,2,3,4,8,9,12	Käsesalat dazu	G,J,1,2,4	Straßburger Wurstsalat dazu	G,J,1,2,3,4,8,9,12
	Gurkenscheiben		Gurkenscheiben		Gurkenscheiben	
Mittwoch, 24.09.2025	Eine Rinderfrikadelle dazu	A,A1,C,I,J	Paprikakäse und	G,1,12	Eine Rinderfrikadelle dazu	A,A1,C,I,J
	mediterraner Nudelsalat	A,A1,I,J,1,2,3,4	Schmelzkäse Sahne dazu	G	Coleslaw Salat	C,G,2
			Mediterraner Nudelsalat	A,A1,I,J,1,2,3,4		
Donnerstag, 25.09.2025	Champignonlyoner und	2,3,12	Tilsiterkäse und	G,12	Champignonlyoner und	2,3,12
	Tilsiterkäse dazu	G,12	Frischkäse Kräuter dazu	G	grobe Streichmettwurst dazu	2,3,12
	eine Gewürzgurke	2,9	eine Gewürzgurke	2,9	eine Gewürzgurke	2,9
Freitag, 26.09.2025	Ein Matjesfilet in	A,A3,C,D,G,J,2	Elbländer Käse Bärlauch und	G,12	Ein Matjesfilet in	A,A3,C,D,G,J,2
	Tomatensauce	A,A1,C,J	Schmelzkäse Champignon dazu	G	Tomatensauce	A,A1,C,J
			eine Tomate			
Samstag, 27.09.2025	Geflügel-Ei-Pastete und	C,1,2,3,12	Edamerkäse und	G,12	Geflügel-Ei-Pastete und	C,1,2,3,12
	Edamerkäse dazu	G,12	Weichkäse dazu	G	Vorderschinken dazu	2,3,8,12
	ein Ei	C	ein Ei	C	ein Ei	C
Sonntag, 28.09.2025	Geflügelfleischwurst und	J,2,3	Elbländer Käse Tomate-Basilikum und	G,12	Geflügelfleischwurst und	J,2,3
	Elbländer Käse Tomate-Basilikum dazu	G,12	Schnittlauchstreichkäse dazu	G	Fleischkäse grob dazu	2,3,8,12
	Puszta Salat	I,9	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

Menüplan für KW 39 von 22.09.2025 bis 28.09.2025

	Abendessen		Abendessen vegetarisch		Abendessen glutenfrei	
Montag, 22.09.2025	Mortadella mit Pistazie und	kJ 1272 / 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 und	kJ 669 / 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	Mortadella mit Pistazie und	kJ 1272 / 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 669 / 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	Kräuterkäse dazu	kJ 1234 / 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	feine Leberwurst dazu	kJ 1360 / kcal 325 / Fett 29,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 13,0 / Kohlenhydrate 1,0 / davon Zucker 0,4 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 15,0 / Salz 1,7
	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	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, 23.09.2025	Straßburger Wurstsalat dazu	kJ 837 / kcal 200 / Fett 17,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 6,7 / Kohlenhydrate 0,9 / davon Zucker 0,8 / Ballaststoffe 0,4 / Eiweiß 9,6 / Salz 1,6	Käsesalat dazu	kJ 903 / kcal 216 / Fett 16,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 8,8 / Kohlenhydrate 2,7 / davon Zucker 1,7 / Ballaststoffe 1,1 / Eiweiß 13,3 / Salz 1,7	Straßburger Wurstsalat dazu	kJ 837 / kcal 200 / Fett 17,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 6,7 / Kohlenhydrate 0,9 / davon Zucker 0,8 / Ballaststoffe 0,4 / Eiweiß 9,6 / Salz 1,6
	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	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
Mittwoch, 24.09.2025	Eine Rinderfrikadelle dazu	kJ 912 / 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	Paprikakäse und	kJ 1523 / 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	Eine Rinderfrikadelle dazu	kJ 912 / 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 462 / kcal 111 / Fett 3,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,3 / Kohlenhydrate 17,1 / davon Zucker 0,8 / Ballaststoffe 1,6 / Eiweiß 3,1 / Salz 0,5	Schmelzkäse Sahne dazu	kJ 1259 / kcal 301 / Fett 25,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 16,0 / Kohlenhydrate 6,0 / davon Zucker 6,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 13,0 / Salz 2,3	Coleslaw Salat	kJ 862 / kcal 206 / Fett 18,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,6 / Kohlenhydrate 8,0 / davon Zucker 6,5 / Ballaststoffe 2,7 / Eiweiß 1,1 / Salz 0,8
			Mediterraner Nudelsalat	kJ 462 / kcal 111 / Fett 3,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,3 / Kohlenhydrate 17,1 / davon Zucker 0,8 / Ballaststoffe 1,6 / Eiweiß 3,1 / Salz 0,5		
Donnerstag, 25.09.2025	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 und	kJ 1431 / 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	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 1431 / 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	Frischkäse Kräuter dazu	kJ 669 / kcal 160 / Fett 12,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 7,8 / Kohlenhydrate 3,5 / davon Zucker 3,5 / Ballaststoffe 1,4 / Eiweiß 8,8 / Salz 1,0	grobe Streichmettwurst dazu	kJ 1569 / kcal 375 / Fett 35,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 15,0 / Kohlenhydrate 1,0 / davon Zucker 0,6 / 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	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, 26.09.2025	Ein Matjesfilet in	kJ 711 / kcal 170 / Fett 12,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,5 / Kohlenhydrate 1,9 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 13,0 / Salz 3,4	Elbländer Käse Bärlauch und	kJ 1469 / 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	Ein Matjesfilet in	kJ 711 / kcal 170 / Fett 12,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,5 / Kohlenhydrate 1,9 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 13,0 / Salz 3,4
	Tomatensauce	kJ 1462 / kcal 349 / Fett 34,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,6 / Kohlenhydrate 9,0 / davon Zucker 5,1 / Ballaststoffe 0,3 / Eiweiß 0,9 / Salz 1,8	Schmelzkäse Champignon dazu	kJ 787 / kcal 188 / Fett 12,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 7,9 / Kohlenhydrate 7,0 / davon Zucker 7,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 13,0 / Salz 2,3	Tomatensauce	kJ 1462 / kcal 349 / Fett 34,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,6 / Kohlenhydrate 9,0 / davon Zucker 5,1 / Ballaststoffe 0,3 / Eiweiß 0,9 / 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		
Samstag, 27.09.2025	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 und	kJ 1284 / 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	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 1284 / 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	Weichkäse dazu	kJ 1556 / 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	Vorderschinken dazu	kJ 435 / 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	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, 28.09.2025	Geflügelfleischwurst und	kJ 888 / kcal 214 / Fett 17,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 6,0 / Kohlenhydrate 1,0 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 14,0 / Salz 2,0	Elbländer Käse Tomate-Basilikum und	kJ 1469 / 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	Geflügelfleischwurst und	kJ 888 / kcal 214 / Fett 17,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 6,0 / Kohlenhydrate 1,0 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 14,0 / Salz 2,0
	Elbländer Käse Tomate-Basilikum dazu	kJ 1469 / 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	Schnittlauchstreichkäse dazu	kJ 787 / kcal 188 / Fett 12,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 7,9 / Kohlenhydrate 7,0 / davon Zucker 7,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 13,0 / Salz 2,3	Fleischkäse grob dazu	kJ 1071 / kcal 256 / Fett 21,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 7,6 / Kohlenhydrate 0,5 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 14,1 / Salz 1,2
	Puszta Salat	kJ 79 / 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 79 / 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 79 / 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

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

MAIER Schwaben Catering

Menüplan für KW 40 von 29.09.2025 bis 05.10.2025

	Abendessen	Abendessen vegetarisch	Abendessen glutenfrei
Montag, 29.09.2025	Salami im Käsemantel und Butterkäse dazu eine Tomate	Butterkäse und Schmelzkäse pikant dazu eine Tomate	Salami im Käsemantel und Geflügelbierschinken dazu eine Tomate
Dienstag, 30.09.2025	Putensülze und Tilsiterkäse dazu Schnittlauchquark	Tilsiterkäse und Elbländer Käse Bärlauch dazu Schnittlauchquark	Putensülze und Lyoner dazu Schnittlauchquark
Mittwoch, 01.10.2025	Eine Scheibe Fleischkäse (Schwein) dazu Kartoffelsalat	Zwei Gemüsemaultaschen in Gemüsebrühe dazu Kartoffelsalat	Eine Scheibe Fleischkäse (Schwein) dazu Kartoffelsalat
Donnerstag, 02.10.2025	Paprika Lyoner und Maasdamerkäse dazu Maiskölbchen	Maasdamerkäse und Butterkäse dazu Maiskölbchen	Paprikalyoner und Geflügelsalami dazu Maiskölbchen
Freitag, 03.10.2025	Bierschinken und Goudakäse dazu Senfgurken	Goudakäse und Elbländer Käse Natur dazu Senfgurken	Bierschinken und Geflügel-Champignonpastete dazu Senfgurken
Samstag, 04.10.2025	Salami und Weichkäse dazu ein Ei	Weichkäse und Kräuterkäse dazu ein Ei	Salami und Edelgemüse in Aspik dazu ein Ei
Sonntag, 05.10.2025	Ein geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich und einer Tomate	Elbländer Käse Tomate-Basilikum und Hüttenkäse dazu eine Tomate	Ein geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich und einer Tomate

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 40 von 29.09.2025 bis 05.10.2025

	Abendessen		Abendessen vegetarisch		Abendessen glutenfrei	
Montag, 29.09.2025	Salami im Käsemantel und	G,1,2,3,12	Butterkäse und	G,12	Salami im Käsemantel und	G,1,2,3,12
	Butterkäse dazu	G,12	Schmelzkäse pikant dazu	G	Geflügelbierschinken dazu	2,3,8,12
	eine Tomate		eine Tomate		eine Tomate	
Dienstag, 30.09.2025	Putensülze und	I,1,2,3,8,12	Tilsiterkäse und	G,12	Putensülze und	I,1,2,3,8,12
	Tilsiterkäse dazu	G,12	Elbländer Käse Bärlauch dazu	G,12	Lyoner dazu	2,3,8,12
	Schnittlauchquark	G	Schnittlauchquark	G	Schnittlauchquark	G
Mittwoch, 01.10.2025	Eine Scheibe Fleischkäse (Schwein) dazu	2,3,8	Zwei Gemüsemaultaschen in	A,A1,C,I	Eine Scheibe Fleischkäse (Schwein) dazu	2,3,8
	Kartoffelsalat	J,1,2	Gemüsebrühe dazu	A,A1,I,4	Kartoffelsalat	J,1,2
			Kartoffelsalat	J,1,2		
Donnerstag, 02.10.2025	Paprika Lyoner und	2,3,8,12	Maasdamerkäse und	G,12	Paprikalyoner und	2,3,8,12
	Maasdamerkäse dazu	G,12	Butterkäse dazu	G,12	Geflügelsalami dazu	1,2,3,12
	Maiskölbchen	9	Maiskölbchen	9	Maiskölbchen	9
Freitag, 03.10.2025	Bierschinken und	2,3,8,12	Goudakäse und	G,12	Bierschinken und	2,3,8,12
	Goudakäse dazu	G,12	Elbländer Käse Natur dazu	G,12	Geflügel-Champignonpastete dazu	2,3,8,12
	Senfgurken	J,3,9	Senfgurken	J,3,9	Senfgurken	J,3,9
Samstag, 04.10.2025	Salami und	1,2,3,12	Weichkäse und	G	Salami und	1,2,3,12
	Weichkäse dazu	G	Kräuterkäse dazu	G,1,2,12	Edelgemüse in Aspik dazu	3,12
	ein Ei	C	ein Ei	C	ein Ei	C
Sonntag, 05.10.2025	Ein geräuchertes Forellenfilet mit	D	Elbländer Käse Tomate-Basilikum und	G,12	Ein geräuchertes Forellenfilet mit	D
	Sahnemeerrettich und	G,L,3,5	Hüttenkäse dazu	G	Sahnemeerrettich und	G,L,3,5
	einer Tomate		eine Tomate		einer Tomate	

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 40 von 29.09.2025 bis 05.10.2025

	Abendessen		Abendessen vegetarisch		Abendessen glutenfrei	
Montag, 29.09.2025	Salami im Käsemantel und	kJ 1452 / kcal 347 / Fett 30,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 13,0 / Kohlenhydrate 1,0 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 18,0 / Salz 3,5	Butterkäse und	kJ 1343 / 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 im Käsemantel und	kJ 1452 / kcal 347 / Fett 30,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 13,0 / Kohlenhydrate 1,0 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 18,0 / Salz 3,5
	Butterkäse dazu	kJ 1343 / 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	Schmelzkäse pikant dazu	kJ 787 / kcal 188 / Fett 12,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 7,9 / Kohlenhydrate 7,0 / davon Zucker 7,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 13,0 / Salz 2,3	Geflügelbierschinken dazu	kJ 623 / kcal 149 / Fett 10,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 4,0 / Kohlenhydrate 0,8 / davon Zucker 0,8 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 14,0 / 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	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, 30.09.2025	Putensülze und	kJ 435 / kcal 104 / Fett 4,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,5 / Kohlenhydrate 1,0 / davon Zucker 0,9 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 16,0 / Salz 1,9	Tilsiterkäse und	kJ 1431 / 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	Putensülze und	kJ 435 / kcal 104 / Fett 4,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,5 / Kohlenhydrate 1,0 / davon Zucker 0,9 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 16,0 / Salz 1,9
	Tilsiterkäse dazu	kJ 1431 / 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	Elbländer Käse Bärlauch dazu	kJ 1469 / 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	Lyoner dazu	kJ 1046 / 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
	Schnittlauchquark	kJ 319 / kcal 76 / Fett 2,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,6 / Kohlenhydrate 4,2 / davon Zucker 4,0 / Ballaststoffe 0,2 / Eiweiß 9,3 / Salz 1,0	Schnittlauchquark	kJ 319 / kcal 76 / Fett 2,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,6 / Kohlenhydrate 4,2 / davon Zucker 4,0 / Ballaststoffe 0,2 / Eiweiß 9,3 / Salz 1,0	Schnittlauchquark	kJ 319 / kcal 76 / Fett 2,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,6 / Kohlenhydrate 4,2 / davon Zucker 4,0 / Ballaststoffe 0,2 / Eiweiß 9,3 / Salz 1,0
Mittwoch, 01.10.2025	Eine Scheibe Fleischkäse (Schwein) dazu	kJ 1251 / kcal 299 / Fett 27,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 10,3 / Kohlenhydrate 0,5 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 12,5 / Salz 1,8	Zwei Gemüsemaultaschen in	kJ 770 / kcal 184 / Fett 2,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,4 / Kohlenhydrate 33,9 / davon Zucker 3,0 / Ballaststoffe 1,0 / Eiweiß 6,9 / Salz 1,1	Eine Scheibe Fleischkäse (Schwein) dazu	kJ 1251 / kcal 299 / Fett 27,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 10,3 / Kohlenhydrate 0,5 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 12,5 / Salz 1,8
	Kartoffelsalat	kJ 394 / kcal 94 / Fett 3,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,3 / Kohlenhydrate 13,4 / davon Zucker 2,4 / Ballaststoffe 1,0 / Eiweiß 1,6 / Salz 2,0	Gemüsebrühe dazu	kJ 5 / kcal 1 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,2 / davon Zucker 0,2 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,1 / Salz 0,3	Kartoffelsalat	kJ 394 / kcal 94 / Fett 3,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,3 / Kohlenhydrate 13,4 / davon Zucker 2,4 / Ballaststoffe 1,0 / Eiweiß 1,6 / Salz 2,0
			Kartoffelsalat	kJ 394 / kcal 94 / Fett 3,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,3 / Kohlenhydrate 13,4 / davon Zucker 2,4 / Ballaststoffe 1,0 / Eiweiß 1,6 / Salz 2,0		
Donnerstag, 02.10.2025	Paprika Lyoner und	kJ 992 / 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	Maasdamerkäse und	kJ 1469 / 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	Paprikalyoner und	kJ 992 / 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
	Maasdamerkäse dazu	kJ 1469 / 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	Butterkäse dazu	kJ 1343 / 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	Geflügelsalami dazu	kJ 1523 / 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
	Maiskölbchen	kJ 109 / kcal 26 / Fett 0,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 4,0 / davon Zucker 0,8 / Ballaststoffe 1,8 / Eiweiß 1,2 / Salz 1,3	Maiskölbchen	kJ 109 / kcal 26 / Fett 0,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 4,0 / davon Zucker 0,8 / Ballaststoffe 1,8 / Eiweiß 1,2 / Salz 1,3	Maiskölbchen	kJ 109 / kcal 26 / Fett 0,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 4,0 / davon Zucker 0,8 / Ballaststoffe 1,8 / Eiweiß 1,2 / Salz 1,3
Freitag, 03.10.2025	Bierschinken und	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	Goudakäse und	kJ 1494 / 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	Bierschinken und	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
	Goudakäse dazu	kJ 1494 / 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	Elbländer Käse Natur dazu	kJ 1469 / 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	Geflügel-Champignonpastete dazu	kJ 640 / kcal 153 / Fett 10,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 4,0 / Kohlenhydrate 0,6 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 15,0 / Salz 2,4
	Senfgurken	kJ 47 / kcal 11 / Fett 0,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 1,1 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 0,2 / Eiweiß 0,5 / Salz 1,1	Senfgurken	kJ 47 / kcal 11 / Fett 0,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 1,1 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 0,2 / Eiweiß 0,5 / Salz 1,1	Senfgurken	kJ 47 / kcal 11 / Fett 0,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 1,1 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 0,2 / Eiweiß 0,5 / Salz 1,1
Samstag, 04.10.2025	Salami und	kJ 1477 / kcal 353 / Fett 31,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 13,0 / Kohlenhydrate 1,6 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 17,0 / Salz 3,6	Weichkäse und	kJ 1556 / 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	Salami und	kJ 1477 / kcal 353 / Fett 31,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 13,0 / Kohlenhydrate 1,6 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 17,0 / Salz 3,6
	Weichkäse dazu	kJ 1556 / 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	Kräuterkäse dazu	kJ 1234 / 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	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
	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	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, 05.10.2025	Ein geräuchertes Forellenfilet 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	Elbländer Käse Tomate-Basilikum und	kJ 1469 / 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	Ein geräuchertes Forellenfilet 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 und	kJ 1091 / kcal 264 / Fett 24,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,0 / Kohlenhydrate 8,0 / davon Zucker 6,0 / Ballaststoffe 2,1 / Eiweiß 2,0 / Salz 0,7	Hüttenkäse dazu	kJ 385 / kcal 92 / Fett 3,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,2 / Kohlenhydrate 2,8 / davon Zucker 2,8 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 11,8 / Salz 0,8	Sahnemeerrettich und	kJ 1091 / kcal 264 / Fett 24,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,0 / Kohlenhydrate 8,0 / davon Zucker 6,0 / Ballaststoffe 2,1 / Eiweiß 2,0 / Salz 0,7
	einer 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	einer 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