



Speiseplan

Maier Catering GmbH | Hardtring 9 | 78333 Stockach | bestellung@maier-catering.de



Bestellungen bitte **ab sofort** –falls nicht über System bestellt wird- an bestellung@maier-

für KW15 vom **06.04.2026 – 10.04.2026** (Änderungen vorbehalten)


	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Ostermontag	Erbsensuppe mit Gemüse (Karotten, Lauch, Sellerie) und Putenwienerle, ein Vollkornbrötchen 1)4)g1)g2)g3)			Pizza am Spielplatz Nordstern
Menü 2		Vegetarische Maultaschen mit Tomatensauce dazu Mais-Bohnsalat, a)c)g)	Vollkorn-Fusilli mit Gemüse-Bolognese (Staudensellerie, Karotten, Lauch, Sellerie) dazu Gurkensalat g2)g2)g3) Erdbeerjoghurt 	Milchreis mit Kirschenkompott dazu Zimt und Zucker c)	
Menü 3	Wochenmenü: Vegetarische Tortellini mit Käsesauce dazu Mais-Bohnen-Salat a)c)g)				

Hauptallergene:

a) Eier | c) Milch | d) Erdnüsse | e) Weichtiere | f) Krebstiere | g) Weizen | g1) Dinkel (eine Weizenart) | g2) Roggen | g3) Gerste | g4) Hafer | h) Senf | i) Sesam | j) Schwefeldioxid und Sulphit | k) Erdnüsse | k1) Sojabohne | k2) Mandeln | k3) Haselnüsse | k4) Cashewnüsse | K5 Walnüsse | k6) Pistazien | l) Sellerie | m) Fische | n) Lupinen

Zusatzstoffe:

1) mit Antioxidationsmittel | 2) mit Geschmacksverstärker | 3) mit Farbstoff | 4) mit Konservierungsstoffen | 5) mit Süßungsmittel | 6) mit Phenylalanin | 7) mit Phosphat | 8) gewachst

mit  gekennzeichnete Menüs entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert