

Speiseplan

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



MAIER
Catering für Kitas & Schulen

für KW6 vom 02.02.2026 – 06.02.2026 (Änderungen vorbehalten)

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

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1		Nudel-Hackfleischauflauf (Rind) dazu Karottensalat c)g)		Putengulasch mit Salzkartoffeln und grünen Bohnen 	
Menü 2	Kartoffelgnocchi mit Tomaten-Gorgonzola-Sauce dazu Rote Beete-Salat a)c) Obst 		Vollkorn-Fusilli mit Linsen-Bolognese dazu Chinakohlsalat mit Hausdressing g1)g2)g3) Erdbeerjoghurt 		Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung dazu Cremegemüse (Brokkoli, Blumenkohl, Karotten) a)c)g), Bohnen-Maissalat Obst

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

Zusatstoffe:

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