




# Speiseplan

Maier Catering GmbH | Hardtring 9 | 78333 Stockach | [bestellung@maier-catering.de](mailto:bestellung@maier-catering.de)



Bestellungen bitte **ab sofort** –falls nicht  
über System bestellt wird- an  
**[bestellung@maier-catering.de](mailto:bestellung@maier-catering.de)**

für KW6 vom **02.02.2026 – 06.02.2026** (Änderungen vorbehalten)


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

## Zusatzstoffe:

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

 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