

Donnerstag den 02.05.

Menü 1:

Kartoffelsuppe mit Putenwürstchen in Scheiben, dazu Bio-Vollkornbaguette ^{2, 3, 5, 8} 😊

Menü 2:

Eine Gemüsefrikadelle mit Rahmsauce, dazu Bio-Penne und Karottensalat ^{1, 3, 5, 8}

Dessert:

Erdbeerjoghurt

Freitag den 03.05.

Menü 1:

Bio-Spaghetti mit Bolognese (Rinderhackfleischsauce), dazu Parmesan und Chinakohl-Salat
in Joghurtdressing ^{2, 3} 😊

Dessert:

Obst der Saison 😊

Vorsuppe:

Möhrencremesuppe ^{3, 5}

Menü 2:

Kaiserschmarrn mit Vanillesauce, dazu Zimt und Zucker

Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

- | | |
|----------------------------|------------------------------------|
| 1 mit Farbstoff | 7 gewachst |
| 2 mit Konservierungsstoff | 8 mit Phosphat |
| 3 mit Antioxidationsmittel | 9 mit Süßungsmittel |
| 4 mit Geschmacksverstärker | 10 enthält eine Phenylalaninquelle |
| 5 geschwefelt | 11 mit Milcheiweiß |
| 6 geschwärzt | |



Zertifiziert durch DE-ÖKO-006



MaierSchwaben GmbH

Panoramaweg 15
72296 Schopfloch

Tel.: 07443 96806-87
Fax: 07443 96806-73

info@maierschwaben.de
www.maierschwaben.de

Montag den 06.05.

Menü 1:

Drei Hackbällchen (Rind) mit Champignonsauce, dazu Bio-Vollkornspirelli 😊

Menü 2:

Gemüsecurry in Kokossauce mit Basmatireis (100% Bio) ³ 

Dessert:

Obst der Saison 😊

Dienstag den 07.05.

Menü 1:

Geflügelragout in Tomatensauce, dazu Gnocchi und Salat mit Frenchdressing 😊

Menü 2:

Drei Gemüsemaultaschen in Gemüsebrühe, dazu Kartoffelsalat ²

Dessert:

Apfel-Streuselkuchen ^{3, 8}

Mittwoch den 08.05.

Menü 1:

Gebackenes Seehechtfilet mit Cocktailsauce und Salzkartoffeln, dazu Gurkensalat in Joghurtdressing ² 😊

Menü 2:

Bio-Rigatonelli in Limonensauce mit Zucchini und Karottenstreifen, dazu Fetawürfel und Salat mit Frenchdressing

Dessert:

Götterspeise mit Vanillesauce

Donnerstag den 09.05.

Menü 1:

Ungarisches Gulasch (Rind) mit Spätzle, dazu Knabbermöhren ^{1, 5}

Menü 2:

Bauernomelette mit Kartoffeln, Mais und Paprika, dazu Kräuterquark und Salat mit Essig-Öl-Dressing ³ 😊

Dessert:

Obst der Saison 😊

Freitag den 10.05.

Menü 1:

Fleischkäse (Schwein) mit Bratensauce und Blumenkohl, dazu Kartoffelpüree ^{1, 2, 3, 5, 8} 😊

Alternative zum Schweinefleisch:

Fleischkäse (Geflügel) mit Bratensauce und Blumenkohl, dazu Kartoffelpüree ^{1, 2, 3, 5, 8} 😊

Menü 2:

Gemüsepfanne mit Zucchini, Paprika und Tomaten, dazu Tzaziki, Bio-Reis

Dessert:

Bananenquark mit Schokosplitter ³ 😊

Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

1 mit Farbstoff	7 gewachst
2 mit Konservierungsstoff	8 mit Phosphat
3 mit Antioxidationsmittel	9 mit Süßungsmittel
4 mit Geschmacksverstärker	10 enthält eine Phenylalaninquelle
5 geschwefelt	11 mit Milcheiweiß
6 geschwärzt	



Zertifiziert durch DE-ÖKO-006



Maier Schwaben GmbH

Panoramaweg 15
72296 Schopfloch

Tel.: 07443 96806-87
Fax: 07443 96806-73

info@maierschwaben.de
www.maierschwaben.de

Montag den 13.05.

Menü 1:

Ein Hähnchenschenkel mit Paprikasauce, dazu Salzkartoffeln^{1,5} 😊

Menü 2:

Bunte Bio-Spirelli mit Spargel-Kohlrabi-Möhrenragout, dazu Parmesan²

Dessert:

Obst der Saison 😊

Dienstag den 14.05.

Menü 1:

Hokifischfilet "Müllerin Art" mit Tomaten-Joghurt-Dip, dazu Salzkartoffeln und Knabbergurken³ 😊

Menü 2:

Gefülltes Soja-Schnitzel mit Rahmsauce, dazu Weizen-Ebly und Salat mit Frenchdressing^{1,5}

Dessert:


Kirschquark

Mittwoch den 15.05.

Menü 1:

Lasagne al Forno vom Rind, dazu Salat mit Kräuter-Basilikumdressing³

Menü 2:

Brokkolicremesuppe mit Vollkornbaguette (100% Bio) 😊 

Dessert:

Obst der Saison 😊

Donnerstag den 16.05.

• Menü 1:

Drei Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, dazu Möhrenragout

Menü 2:

Gemüse-Tortelloni (Spinat) mit Bärlauchpestosauce, dazu Paprika-Mais-Salat³ 😊

Dessert:

Griesspudding mit Zimt und Zucker

Freitag den 17.05.

Menü 1:

Geflügelfleischrolle mit dunkler Bratensauce, dazu Bio-Reis und Tomatensalat^{1,3,5}

Menü 2:

Eieromelette mit Bio-Rahmspinat, dazu kleine Bio-Kartoffeln³ 😊

Dessert:

Bio-Cookie 'Kerniger Hafer'



Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

1 mit Farbstoff	7 gewachst
2 mit Konservierungsstoff	8 mit Phosphat
3 mit Antioxidationsmittel	9 mit Süßungsmittel
4 mit Geschmacksverstärker	10 enthält eine Phenylalaninquelle
5 geschwefelt	11 mit Milcheiweiß
6 geschwärzt	



Zertifiziert durch DE-ÖKO-006



MaierSchwaben GmbH

Panoramaweg 15
72296 Schopfloch

Tel.: 07443 96806-87
Fax: 07443 96806-73

info@maierschwaben.de
www.maierschwaben.de

Montag den 20.05.

Menü 1:

Hähnchenbrustfilet mit Currysauce, dazu Blumenkohl und Bio-Basmatireis 😊

Menü 2:

Kartoffelpüree mit Bio-Erbsen-Möhrenrahmgemüse

Dessert:

Obst der Saison 😊

Dienstag den 21.05.

Menü 1:

Vier Hähnchen-Nuggets mit Ketchup und Kartoffelecken, dazu Salat mit Frenchdressing_{3,5}

Menü 2:

Allgäuer Käsespätzle mit Karotten-Apfel-Salat₃ 😊

Dessert:

Schokomuffin_{2,5}

Mittwoch den 22.05.

Menü 1:

Gebackenes Lachsfilet mit Remouladensauce, dazu Kartoffelsalat und Knabbergurken_{2,9} 😊

Dessert:

Obst der Saison 😊

Vorsuppe:

Blumenkohlcremesuppe (100% Bio) *

Menü 2:

Marillenknödel mit Vanillesauce₁

Donnerstag den 23.05.

Menü 1:

Rindergeschnetzeltes mit Bio-Orecchiette, dazu Salat mit Joghurtdressing_{1,5} 😊

Menü 2:

Drei Gemüsereibekuchen (Kartoffeln, Zucchini, Möhren), dazu Kräuterquark und Knabbermöhren

Dessert:


Milchreis mit Kirschgrütze

Freitag den 24.05.

Menü 1:

Drei Cevapcici (Geflügel) mit Tzaziki, dazu Gemüse-CousCous

Menü 2:

Rigatonelli mit Tomatensauce und Reibekäse, dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio) 😊 

Dessert:

Pfirsich-Maracuja-Joghurt

Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

1 mit Farbstoff	7 gewachst
2 mit Konservierungsstoff	8 mit Phosphat
3 mit Antioxidationsmittel	9 mit Süßungsmittel
4 mit Geschmacksverstärker	10 enthält eine Phenylalaninquelle
5 geschwefelt	11 mit Milcheiweiß
6 geschwärzt	



Zertifiziert durch DE-ÖKO-006

MaierSchwaben GmbH

Panoramaweg 15
72296 Schopfloch

Tel.: 07443 96806-87
Fax: 07443 96806-73

info@maierschwaben.de
www.maierschwaben.de

Montag den 27.05.

Menü 1:

Paniertes Schnitzel (Schwein) mit Champignonsauce, dazu Salzkartoffeln

Alternative zum Schweinefleisch:

Paniertes Hähnchenschnitzel mit Champignonsauce, dazu Salzkartoffeln

Menü 2:

Bio-Vollkorn-Spaghetti mit Gemüsebolognese, dazu Parmesan ² 😊

Dessert:

Obst der Saison 😊

Dienstag den 28.05.

Menü 1:

Haschee (Rind) mit Bio-Penne, dazu Salat mit Frenchdressing ^{1, 5} 😊

Menü 2:

Maiskolben mit Kräuterbutter, dazu Radieschenquark und Salzkartoffeln ¹

Dessert:

Schokopudding mit Vanillesauce

Mittwoch den 29.05.

Menü 1:

Pochierter Seelachs mit Tomaten-Basilikum-Sauce, dazu Bio-Reis und Knabbermöhren 😊

Menü 2:

Vegetarischer Burger mit einem Brötchen, Gemüseschnitzel, Tomaten, Salat, Gewürzgurken und BURGERSAUCE, dazu Kartoffelecken ^{1, 2, 3, 5, 8, 9}

Dessert:

Obst der Saison 😊

Donnerstag den 30.05.

Christi Himmelfahrt

Freitag den 31.05.

Menü 1:

Hähnchenbrust in Zitronenrahmsauce, dazu bunte Bio-Spirelli und Karotten-Apfel-Salat ³

Menü 2:

Bunte Gemüsesuppe (Möhren, Sellerie, Kohlrabi) mit Grießklößchen, dazu Bio-Vollkornbaguette 😊

Dessert:

Buttermilchdessert mit Birne und Vanille

Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

- | | |
|----------------------------|------------------------------------|
| 1 mit Farbstoff | 7 gewachst |
| 2 mit Konservierungsstoff | 8 mit Phosphat |
| 3 mit Antioxidationsmittel | 9 mit Süßungsmittel |
| 4 mit Geschmacksverstärker | 10 enthält eine Phenylalaninquelle |
| 5 geschwefelt | 11 mit Milcheiweiß |
| 6 geschwärzt | |



Zertifiziert durch DE-ÖKO-006



MaierSchwaben GmbH

Panoramaweg 15
72296 Schopfloch

Tel.: 07443 96806-87
Fax: 07443 96806-73

info@maierschwaben.de
www.maierschwaben.de