

Montag den 03.06.

Menü 1:

Hähnchenbrust mit dunkler Bratensauce, Möhrengemüse und Bio-Reis^{1,5} 😊

Menü 2:

Gnocchi mit Paprikasauce, dazu Reibekäse^{1,5}

Dessert:

Obst der Saison 😊

Dienstag den 04.06.

Menü 1:

Gebackenes Lachsfilet mit Cocktailsauce, dazu Salzkartoffeln und Gurkensalat in Joghurtdressing² 😊

Menü 2:

Gemüse-Tortelloni mit Kräutersauce und Salat mit Frenchdressing³

Dessert:

Bio-Cookie Schoko

Mittwoch den 05.06.

Menü 1:

Würstchengulasch (Rind) in Tomatensauce mit Bio-Vollkorn-Spirelli, dazu Salat mit Frenchdressing^{2,3} 😊

Menü 2:

Süßkartoffel-Spinat-Auflauf mit Mozzarella überbacken

Dessert:

Rote Grütze mit Vanillesauce

Donnerstag den 06.06.

Menü 1:

Paniertes Hähnchenschnitzel mit Rahmsauce, dazu grüne Bohnen und Kartoffelpüree^{1,5} 😊

Menü 2:

Frankfurter Grüne Soße mit Salzkartoffeln und zwei gekochten Eiern

Dessert:

Obst der Saison 😊

Freitag den 07.06.

Menü 1:

Kalbsrahmragout mit Bio-Rigatonelli, dazu Salat mit Kräuter-Basilikumdressing³

Menü 2:

Gemüsecurry in Kokossauce mit Basmatireis (100% Bio)³ 

Dessert:

Buttermilchdessert Orange und Limette

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 10.06.

Pfingstmontag

Dienstag den 11.06.

Menü 1:

Frikadelle vom Rind mit Champignonsauce, dazu Erbsengemüse und Spätzle

Menü 2:

Zwei Semmelknödel mit Bio-Kohlrabi-Möhrenragout³ 😊

Dessert:

Obst der Saison 😊

Mittwoch den 12.06.

Menü 1:

Bio-Spaghetti mit Carbonarasauce (Pute), dazu Parmesan und Salat mit Frenchdressing² 😊

Dessert:

Donut¹

Vorsuppe:

Tomatencrèmesuppe

Menü 2:

Kirschmichel mit Vanillesauce

Donnerstag den 13.06.

Menü 1:

Vegetarischer Döner mit Fladenbrot, Soja-Gyros, Krautsalat in Essig-Öl-Dressing, Tomaten und Tzaziki^{2,3} 😊

Menü 2:

Vegetarisches Schnitzel mit Tomatenfüllung, dazu Käsesauce, Bio-Reis und Salat mit Frenchdressing¹

Dessert:

Milchreis mit Zimt und Zucker

Freitag den 14.06.

Menü 1:

Gebackenes Seehechtfilet mit Remouladensauce, dazu Kartoffelsalat und Knabber-Gurken^{2,9} 😊

Menü 2:

Überbackener vegetarischer Maultaschenauflauf mit Tomatensauce, dazu Salat mit Joghurdressing

Dessert:

Obst der Saison 😊



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 17.06.



Menü 1:

Eine Bratwurst (Schwein) mit dunkler Bratensauce, dazu Bio-Blumenkohlgemüse und kleine Bio-Kartoffeln ^{1, 3, 5}


Alternative zum Schweinefleisch:

Eine Geflügelbratwurst mit dunkler Bratensauce, dazu Bio-Blumenkohlgemüse und kleine Bio-Kartoffeln ^{1, 3, 5}

Menü 2:


Vollkorn-Spirelli mit Brokkoli-Sahne-Sauce, dazu geriebener Käse (100% Bio)  

Dessert:

Obst der Saison 

Dienstag den 18.06.

Menü 1:

Bio-Penne mit Lachs-Dill-Sahnesauce, dazu Salat mit Frenchdressing 

Menü 2:

Drei Kartoffeltaschen mit Kräuter-Frischkäsefüllung, dazu Bio-Rahmspinat

Dessert:

Erdbeeryoghurt

Mittwoch den 19.06.

Menü 1:

Ein Hähnchenschenkel mit dunkler Bratensauce, dazu Salzkartoffeln und Salat mit Kräuter-Basilikumdressing ^{1, 3, 5}

Menü 2:

Erseneintopf, dazu Bio-Vollkornbaguette 

Dessert:


Vanillepudding mit Schokosauce

Donnerstag den 20.06.

Fronleichnam

Freitag den 21.06.

Menü 1:

Bio-Spaghetti mit Bolognese (Rind), dazu Parmesan und Karottensalat ^{2, 3} 

Menü 2:

Gemüsegulasch mit Reis (100 % Bio) 

Dessert:

Obst der Saison 

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 24.06.

Menü 1:

Hähnchenbrustfilet mit Gemüse-CousCous, dazu Paprikasauce ^{1,5} 😊

Menü 2:

Eier-Omelette mit Salzkartoffeln und Baked Beans

Dessert:

Obst der Saison 😊

Dienstag den 25.06.

Menü 1:

Gulasch vom Rind mit Spätzle, dazu Tomatensalat in Essig-Öl-Dressing ^{1,3,5}

Menü 2:

Gnocchi mit Basilikumpestosauce, dazu Tomatensalat ³

Dessert:

Götterspeise mit Vanillesauce

Mittwoch den 26.06.

Menü 1:

Gebackenes Kabeljaufilet mit Zitronenmayonnaise, dazu Salzkartoffeln und Knabbergurken ^{3,8} 😊

Menü 2:

Vegetarische Frühlingsrolle mit süß-saurem Dip, dazu Bio-Basmatireis ^{1,2,3}

Dessert:


Schokomuffin ^{2,5} 😊

Donnerstag den 27.06.

Menü 1:

Hamburger mit Burgerbrötchen, Frikadelle (Rind), Tomaten, Salat, Gurken und Burgersauce, dazu Kartoffelecken ^{1,2,3,5,9}

Menü 2:

Zucchini-cremesuppe mit Grünkern, dazu Vollkornbaguette (100% Bio) ³ 😊 

Dessert:

Pfirsich-Maracuja-Joghurt

Freitag den 28.06.

Menü 1:

Drei Cevapcici (Geflügel) mit Tomatensauce, dazu Bio-Reis und Knabbermöhren

Menü 2:

Käse-Makkaroni, dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio) 😊 

Dessert:

Obst der Saison 😊

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



MaierSchwabens GmbH

Panoramaweg 15
72296 Schopfloch

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

info@maierschwaben.de
www.maierschwaben.de