

## Montag den 01.07.

### Menü 1:

Drei Hackbällchen (Rind) mit Rahmsauce und Maisgemüse, dazu Weizen-Ebly <sup>1,5</sup>

### Menü 2:

Penne mit Spinatsauce, dazu Reibekäse (100% Bio)  **BIOLOGISCH**

### Dessert:


Obst der Saison 

## Dienstag den 02.07.

### Menü 1:

Hähnchenbrustfilet mit Champignonsauce, dazu Bio-Orecchiette und Salat mit Frenchdressing

### Menü 2:

Chili sin Carne (Rote Bohnen, Mais, Paprika) mit Saurer Sahne, dazu Vollkornbaguette (100% Bio)  **BIOLOGISCH**

### Dessert:

Vanillejoghurt

## Mittwoch den 03.07.

### Menü 1:

Rindswurst mit Ketchup, dazu Kartoffelecken und Bio-Knabber-Möhren <sup>2,3,5</sup> 

### Dessert:

Obst der Saison 

### Vorsuppe:


Möhrencremesuppe <sup>3,5</sup>

### Menü 2:

Kirschmichel mit Vanillesauce

## Donnerstag den 04.07.

### Menü 1:

Gebackenes Lachsfilet mit Cocktailsauce, dazu Salzkartoffeln und Salat mit Frenchdressing 

### Menü 2:


Grüne Tagliatelle mit Gemüsebolognese, dazu Parmesan <sup>2</sup>

### Dessert:


Griesspudding mit Zimt und Zucker

## Freitag den 05.07.

### Menü 1:

Hühnerfrikassee mit Erbsen, dazu Bio-Reis 

### Menü 2:

Kartoffelgratin mit Brokkoli und Grünkern, dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio)  **BIOLOGISCH**

### Dessert:

Butter-Zucker-Kuchen

### 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 08.07.

### Menü 1:

Gebackenes Seehechtfilet mit Remouladensauce, dazu Kartoffelsalat <sup>2, 9</sup>

### Menü 2:

Eine Gemüsefrikadelle mit Bio-Kohlrabi-Möhrenragout, dazu Bio-Orecchiette <sup>3, 8</sup>

### Dessert:

Obst der Saison 😊

## Dienstag den 09.07.

### Menü 1:

Kalbsrahmragout mit Bio-Rigatonelli, dazu Salat mit Frenchdressing

### Menü 2:

Vegetarisches Gyros mit Tzatziki und Bio-Reis, dazu Krautsalat in Essig-Öl-Dressing <sup>2, 3</sup> 😊

### Dessert:

Kirschquark

## Mittwoch den 10.07.

### Menü 1:

Paniertes Schnitzel (Hähnchen) mit Rahmsauce, dazu Möhrengemüse und Spätzle <sup>1, 5</sup>

### Menü 2:

Eine große Ofenkartoffel mit Radieschenquark, dazu Knabber-Gurken

### Dessert:

Bio-Cookie Schoko

## Donnerstag den 11.07.

### Menü 1:

Gemüsemaultaschensuppe mit Bio-Vollkornbaguette 😊

### Menü 2:

Gnocchi-Auflauf mit Zucchini in Bechamelsauce, dazu Salat mit Frenchdressing

### Dessert:


Obst der Saison 😊

## Freitag den 12.07.

### Menü 1:

Frikadelle (Geflügel) mit Geflügeljus und Bio-Reis, dazu Tomatensalat <sup>1, 3, 5</sup>

### Menü 2:

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

### 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

## Montag den 15.07.

### Menü 1:

Asiatisches Rindergeschnetzeltes mit Karotten und Bambussprossen, dazu Bio-Basmatireis <sup>1, 2, 3</sup> 😊

### Menü 2:

Brokkoli-Blumenkohl-Rahmgemüse mit kleinen Kartoffeln (100% Bio) <sup>3</sup> 

### Dessert:

Obst der Saison 😊

## Dienstag den 16.07.

### Menü 1:

Geflügelfleischkäse mit Ketchup, dazu Kartoffelsalat und Knabber-Möhren <sup>2, 3, 8</sup> 😊

### Menü 2:

Zwei Reistaler mit Gemüseratatouille, dazu Salat mit Frenchdressing <sup>2, 3, 5</sup>

### Dessert:

Apfel-Streuselkuchen <sup>3, 8</sup>

## Mittwoch den 17.07.

### Menü 1:

Bio-Spaghetti mit Bolognese (Rind), dazu Parmesan und Gurkensalat in Joghurtdressing <sup>2</sup>

### Menü 2:

Soja-Geschnetzeltes in Champignonrahmsauce, dazu Erbsengemüse und Spätzle <sup>1, 5</sup> 😊

### Dessert:

Schokopudding mit Vanillesauce

## Donnerstag den 18.07.

### Menü 1:

Hähnchenbrustfilet mit dunkler Bratensauce, dazu Maisgemüse und Bio-Reis <sup>1, 5</sup> 😊

### Menü 2:

Zwei Eier mit Senfsauce, dazu Salzkartoffeln und Salat mit Frenchdressing <sup>1, 2, 5</sup>

### Dessert:

Heidelbeerquark

## Freitag den 19.07.

### Menü 1:

Lachs-Spinat-Lasagne, dazu Salat mit Joghurtdressing 😊

### Menü 2:

Drei Kartoffelreibekuchen, dazu Apfelmus <sup>3</sup>

### 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 22.07.

### Menü 1:

Couscous mit Gemüse und Hähnchenbruststreifen, dazu Paprikasauce <sup>1,5</sup>

### Menü 2:

Bio-Vollkorn-Spaghetti in Limonensauce mit Zucchini und Karottenstreifen, dazu Fetawürfel 😊

### Dessert:

Obst der Saison 😊

## Dienstag den 23.07.

### Menü 1:

Würstchenragout (Rind) in Tomatensauce, dazu Bio-Rigatonelli und Salat mit Fenchdressing <sup>2,3</sup> 😊

### Menü 2:

Vegetarischer Burger zum selbst Zusammenbauen mit einem Brötchen, Sojaschnitzel, Tomaten, Salat, Gurken und Burgersauce, dazu Kartoffelecken <sup>1,2,3,5,9</sup>

### Dessert:

Rote Grütze mit Vanillesauce

## Mittwoch den 24.07.

### Menü 1:

Gebackenes Kabeljaufilet mit Zitronenmayonnaise, dazu Salzkartoffeln und Knabbergurken <sup>3,8</sup> 😊

### Dessert:

Obst der Saison 😊

### Vorsuppe:

Kartoffelsuppe <sup>3,5</sup>

### Menü 2:

Milchreis mit Beerensauce und Zimt und Zucker (100% Bio) 

## Donnerstag den 25.07.

### Menü 1:

Gulasch vom Rind mit grünen Bohnen, dazu Bio-Vollkornreis <sup>1,5</sup> 😊

### Menü 2:

Überbackener vegetarischer Maultaschenauflauf mit Tomatensauce, dazu Salat mit Joghurdressing

### Dessert:

Donut <sup>1</sup>

## Freitag den 26.07.

### Menü 1:

Vier Putenhackbällchen mit Rahmsauce, dazu Möhrengemüse und Salzkartoffeln <sup>1,5</sup>

### Menü 2:

Gnocchi mit Basilikumpestosauce, dazu Salat mit Frenchdressing <sup>3</sup> 😊

### Dessert:

Pfirsich-Maracuja-Quark

### 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 29.07.

### Menü 1:

Gedämpfter Seelachs mit Tomaten-Gemüsesauce und Bio-Reis 😊

### Menü 2:

Drei Kartoffeltaschen mit Kräuter-Frischkäsefüllung, dazu Bio-Rahmspinat

### Dessert:

Obst der Saison 😊

## Dienstag den 30.07.

### Menü 1:

Frikadelle (Geflügel) mit dunkler Sauce, dazu Blumenkohl und kleine Bio-Kartoffeln 1, 3, 5

### Menü 2:

Gemüse-Tortelloni (Spinat), dazu Käsesauce und Salat mit Frenchdressing 😊

### Dessert:

Erdbeerjoghurt

## Mittwoch den 31.07.

### Menü 1:

Haschee (Rind) mit Bio-Penne, dazu Gurkensalat in Joghurtdressing 1, 2, 5 😊

### Menü 2:

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

### Dessert:

Schokomuffin 2, 5

#### 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