

Donnerstag den 01.08.

Menü 1

Überbackener Nudelaufbau mit Putenschinken und Brokkoli in Bechamelsauce,
dazu Salat mit Kräuter-Basilikum-Dressing³

Menü 2

Bunte Gemüsesuppe mit Grießklößchen, dazu Bio-Vollkornbaguette 😊

Dessert:

Buttermilchdessert mit Orange und Limette

Freitag den 02.08.

Menü 1

Putengeschnetzeltes mit Erbsengemüse, dazu Spätzle^{1,5} 😊

Menü 2

Vegetarisches Schnitzel mit Tomatenfüllung, dazu Tomatensauce und Bio-Dinkelreis, dazu
Knabbermöhren¹

Dessert:

Obst der Saison 😊

😊 = Die gekennzeichnete Menüauswahl richtet sich nach den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder. Jedoch ist unsere Küche aktuell noch nicht von der DGE zertifiziert.

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 05.08.

Menü 1

Drei Cevapcici (Rind) mit mildem Tomaten-Ajvar, dazu Djuvec-Reis 😊

Menü 2

Eier-Omelette mit Salzkartoffeln und "Baked Beans"

Dessert


Obst der Saison

Dienstag den 06.08.

Menü 1

Hähnchenbrustfilet mit Paprikasauce, dazu Bio-Penne und Salat mit Frenchdressing^{1,5} 😊

Menü 2

Gemüsecurry in Kokossauce mit Basmatireis (100% Bio)³ 

Dessert

Vanillequark

Mittwoch den 07.08.

Menü 1

Überbackener Lachs-Kartoffelauflauf, dazu Bio-Karottensalat³ 😊

Menü 2

Penne mit Tomatensauce, dazu geriebener Käse und Bio-Karottensalat (100% Bio) 

Dessert

Apfel-Streuselkuchen^{3,8}

Donnerstag den 08.08.

Menü 1

Hähnchenbruststreifen in Zitronenrahmsauce, dazu Bio-Vollkornreis und Salat mit Frenchdressing 😊

Menü 2

Drei Gemüsereibekuchen, dazu Kräuterquark und Knabber-Gurken

Dessert

Griesspudding mit Zimt und Zucker

Freitag den 09.08.

Menü 1

Rindswurst mit Tomaten-Curry-Sauce, dazu Kartoffelecken und Salat^{1,3,5,8}

Menü 2

Drei Spinat-Käse-Knödel mit Bio-Kohlrabi-Möhrenragout³ 😊

Dessert

Obst der Saison 😊

😊 = Die gekennzeichnete Menüauswahl richtet sich nach den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder. Jedoch ist unsere Küche aktuell noch nicht von der DGE zertifiziert.

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

Montag den 12.08.

Menü 1

Vier Putenhackbällchen mit Rahmsauce, dazu Bio-Erbsegemüse und kleine Bio-Kartoffeln^{1, 3, 5}

Menü 2

Asiatische Gemüsepfanne süß-sauer, dazu Bio-Basmatireis^{1, 2, 3} 😊

Dessert:

Obst der Saison 😊

Dienstag den 13.08.

Menü 1

Ein Hähnchenschenkel mit dunkler Bratensauce, dazu Salzkartoffeln und Salat mit Frenchdressing^{1, 5} 😊

Menü 2

Eine vegetarische Frikadelle mit Schnittlauchsauce, dazu Bio-Reis und Chinakohl-Salat in Joghurtdressing^{3, 8}

Dessert:

Götterspeise mit Vanillesauce

Mittwoch den 14.08.

Geschmacksreise „Italien“

Menü 1

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

Menü 2

Gnocchi mit Bio-Spinatsauce, dazu Parmesan² 😊

Dessert:

Obst der Saison 😊




Donnerstag den 15.08.

Menü 1

Gebackenes Seehechtfilet mit Cocktailsauce und Salzkartoffeln, dazu Bio-Gurkensalat 😊

Menü 2

Bunte Spirelli mit Käsesauce, dazu Bio-Gurkensalat (100% Bio) 

Dessert:

Bio-Cookie 'Kerniger Hafer'

Freitag den 16.08.

Menü 1

Geflügelgyros mit Tzaziki und Bio-Reis, dazu Knabbergurken 😊

Dessert:

Bananenquark mit Schokosplitter³

Vorsuppe

Blumenkohlcremesuppe (100% Bio) *

Menü 2

Drei Pfannkuchen mit Apfelmus, dazu Zimt und Zucker³

😊 = Die gekennzeichnete Menüauswahl richtet sich nach den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder. Jedoch ist unsere Küche aktuell noch nicht von der DGE zertifiziert.

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 19.08.

Menü 1

Rindergeschneitztes mit Blumenkohl, dazu Salzkartoffeln^{1,5}

Menü 2

Bio-Vollkornspaghetti mit Gemüsebolognese, dazu Parmesan² 😊

Dessert

Obst der Saison 😊

Dienstag den 20.08.

Menü 1

Hokifilet "Müllerin Art" mit Kräutersauce und Bio-Reis, dazu Salat mit Frenchdressing³ 😊

Menü 2

Kartoffelpüree mit Bio-Erbsen-Möhrenrahmgemüse

Dessert:


Vanillepudding mit Schokosauce

Mittwoch den 21.08.

Menü 1

Vier Hähnchen-Nuggets mit Ketchup und Kartoffelecken, dazu Knabbergurken^{3,5}

Menü 2

Rigatonelli mit Kürbissahnesauce, dazu Bio-Karottensalat (100% Bio)  😊

Dessert


Butter-Zucker-Kuchen

Donnerstag den 22.08.

Menü 1

Maiskolben mit Kräuterbutter, dazu Radieschenquark und Salzkartoffeln¹

Menü 2

Tomatencremesuppe mit Reiseinlage und Vollkornbaguette (100% Bio)  😊

Dessert:

Kirschjoghurt



Freitag den 23.08.

Menü 1

Zwei Bifteki mit Tomatensauce und Bio-Reis, dazu Salat mit Frenchdressing 😊

Menü 2

Allgäuer Käsespätzle, dazu Tomatensalat³

Dessert:

Obst der Saison 😊

😊 = Die gekennzeichnete Menüauswahl richtet sich nach den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder. Jedoch ist unsere Küche aktuell noch nicht von der DGE zertifiziert.

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 26.08.

Menü 1

Paniertes Schnitzel (Schwein) mit Champignonsauce, dazu Salzkartoffeln

Alternative zum Schweinefleisch:

Paniertes Hähnchenschnitzel mit Champignonsauce, dazu Salzkartoffeln

Menü 2

Gemüse-Tortelloni (Spinat) mit Paprikasauce, dazu Reibekäse ^{1,5} 😊

Dessert

Obst der Saison 😊

Dienstag den 27.08.

Menü 1

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

Menü 2

Frankfurter Grüne Soße mit Salzkartoffeln und gekochten Eiern

Dessert

Birnenquark

Mittwoch den 28.08.

Menü 1

Hähnchenbrustfilet mit Geflügeljus, dazu Bio-Blumenkohl und Weizen-Ebly ^{1,5} 😊

Menü 2

Vegetarischer Burger mit einem Brötchen, Sojaschnitzel, Tomaten, Salat, Gurken und Burgersauce, dazu Kartoffelecken ^{1, 2, 3, 5, 9}

Dessert:


Donut ¹

Donnerstag den 29.08.

Menü 1

Drei Hackbällchen (Rind) mit Rahmsauce, dazu grüne Bohnen und Bio-Reis ^{1, 5}

Menü 2

Vollkorn-Spirelli mit Brokkoli-Sahne-Sauce, dazu Bio-Gurkensalat (100% Bio) 😊 

Dessert:

Obst der Saison 😊

Freitag den 30.08.

Menü 1

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

Menü 2

Grünkernbraten mit Kräutersauce, dazu Bio-Reis und Salat mit Frenchdressing ³

Dessert:

Rote Grütze mit Vanillesauce

😊 = Die gekennzeichnete Menüauswahl richtet sich nach den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder. Jedoch ist unsere Küche aktuell noch nicht von der DGE zertifiziert.

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