

Montag den 02.09.

Menü 1:

Hühnerfrikassee mit Erbsengemüse und Bio-Reis 😊

Menü 2:

Zwei Kartoffelknödel mit Bio-Kohlrabi-Möhrenragout³

Dessert:

Obst der Saison 😊

Dienstag den 03.09.

Menü 1:

Bio-Spaghetti mit Bolognese (Rinderhackfleischsauce), dazu Parmesan und Salat mit Frenchdressing²



Menü 2:

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

Dessert:

Schokomuffin^{2, 5}

Mittwoch den 04.09.

Menü 1:

Gebackenes Seelachsfilet mit Zitronen-Mayonnaise, dazu Salzkartoffeln und Gurkensalat in Joghurdressing² 😊

Menü 2:

Gemüse-Tortelloni mit Tomatensauce und Reibekäse, dazu Salat mit Kräuter-Basilikumdressing³

Dessert:

Griesspudding mit Zimt und Zucker

Donnerstag den 05.09.

Menü 1:

Frikadelle (Geflügel) mit dunkler Sauce, dazu Salzkartoffeln und Salat mit Joghurdressing^{1, 5} 😊

Dessert:

Obst der Saison 😊

Vorsuppe:

Möhrencremesuppe^{3, 5}

Menü 2:

Milchreis mit roter Grütze dazu Zimt und Zucker (100% Bio) 

Freitag den 06.09.

Menü 1:

Chili con Carne vom Rind mit Crème Fraîche und Bio-Vollkornbaguette 😊

Menü 2:

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

Dessert:

Buttermilchdessert mit roten Beeren

😊 = 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 09.09.

Menü 1:

Cordon bleu vom Hähnchen mit Putenschinken und Käse gefüllt, dazu Rahmsauce, Möhrengemüse und Spätzle ^{1, 2, 3, 5, 8}

Menü 2:

Eieromelette mit Bio-Rahmspinat, dazu Salzkartoffeln 😊

Dessert:

Obst der Saison 😊

Dienstag den 10.09.

Menü 1:

Bunte Bio-Spirellinudeln mit Lachs-Dill-Sahnesauce und Salat mit Essig-Öl-Dressing ³

Menü 2:

Soja-Geschnetzeltes mit Champignons, dazu Bio-Reis und Salat mit Frenchdressing ^{1, 5}

Dessert:

Pfirsich-Maracuja-Joghurt

Mittwoch den 11.09.

Menü 1:

Döner mit Fladenbrot, Hähnchen-Gyros, Krautsalat, Tomaten und Tzaziki ^{2, 3} 😊

Menü 2:

Überbackener vegetarischer Maultaschenauflauf mit Tomatensauce, dazu Salat mit Frenchdressing

Dessert:

Apfel-Streuselkuchen ^{3, 8}

Donnerstag den 12.09.

Menü 1:

Köttbullar: Drei Hackbällchen (Rind) mit Preiselbeeren in dunkler Sauce, dazu Salzkartoffeln und Karottensalat ^{1, 3, 5}

Menü 2:

Erseneintopf, dazu Bio-Vollkornbaguette 😊

Dessert:

Schokopudding mit Vanillesauce

Freitag den 13.09.

Menü 1:

Würstchengulasch (Rind) in Tomatensauce mit Bio-Rigatonelli, dazu Knabbergurken ^{2, 3}

Dessert:

Obst der Saison 😊

Vorsuppe:

Blumenkohlcremesuppe (100% Bio) *

Menü 2:

Drei Kartoffelreibekuchen, dazu Apfelmus ³

😊 = 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 16.09.

Menü 1:

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

Alternative zum Schweinefleisch:

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

Menü 2:

Vollkorn-Spaghetti mit Kürbissahnesauce, dazu Reibekäse (100% Bio)  

Dessert:

Obst der Saison 

Dienstag den 17.09.

Menü 1:

Drei Cevapcici (Geflügel) mit Tomatensauce, dazu Bio-Reis und Chinakohl -Salat in Joghurtdressing ³

Menü 2:

Gemüse-Tortelloni (Spinat) mit Basilikumpestosauce, dazu Salat mit Frenchdressing  ³

Dessert:

Bio-Cookie Schoko

Mittwoch den 18.09.

Menü 1:

Fischnuggets mit Remouladensauce, dazu Kartoffelsalat und Knabbergurken ^{2, 8, 9} 

Menü 2:

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

Dessert:

Obst der Saison 

Donnerstag den 19.09.

Menü 1:

Kalbsgulasch mit Bio-Rigatonelli, dazu Tomatensalat  ³

Menü 2:

Zwei Reistaler mit Gemüseratatouille dazu Salat mit Frenchdressing ^{2, 3, 5}

Dessert:

Milchreis mit Zimt und Zucker

Freitag den 20.09.

Menü 1:

Bio-Spaghetti mit Carbonarasauce (Putenschinken), dazu Parmesan und Knabber-Möhren ²

Menü 2:

Kartoffelgratin mit Brokkoli und Grünkern, dazu Bio-Gurkensalat (100% Bio)  

Dessert:

Heidelbeerquark

 = 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 23.09.

Menü 1:

Hähnchenbrustfilet mit marokkanischem Marktgemüse, dazu Bio-Couscous 😊

Menü 2:

Frankfurter Grüne Soße mit Salzkartoffeln und zwei gekochten Eiern

Dessert:

Obst der Saison 😊

Dienstag den 24.09.

Menü 1:

Asiatisches Rindergeschnetzeltes mit Karotten und Bambussprossen, dazu Bio-Basmatireis 1, 2, 3

Menü 2:

Kartoffelrahmsuppe mit Vollkornbaguette (100% Bio) 3 

Dessert:

Buttermilchdessert mit Birne und Vanille

Mittwoch den 25.09.

Menü 1:

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

Menü 2:

Zwei Semmelknödel mit Pilzrahmsauce, dazu Salat mit Frenchdressing 😊

Dessert:

Butter-Zucker-Kuchen

Donnerstag den 26.09.

Menü 1:

Vegetarisches Schnitzel mit Tomatenfüllung, dazu Paprikasauce, Bio-Reis und Salat mit Joghurtdressing 1, 5 😊

Dessert:

Obst der Saison 😊

Vorsuppe

Tomatencrèmesuppe

Menü 2:

Kaiserschmarrn mit Vanillesauce, dazu Zimt und Zucker

Freitag den 27.09.

Menü 1:

Gebackenes Lachsfilet mit Cocktailsauce, dazu Salzkartoffeln und Knabbergurken

Menü 2:

Spaghetti mit Tomatensauce, dazu geriebener Käse und Bio-Gurkensalat (100% Bio) 😊 

Dessert:

Götterspeise 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



MaierSchwaben GmbH

Panoramaweg 15
72296 Schopfloch

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

info@maierschwaben.de
www.maierschwaben.de

Montag den 30.09.

Menü 1:

Hokifilet natur mit Dillsauce, dazu Erbsengemüse und Bio-Reis 😊

Menü 2:

Italienische Gnocchi mit Gemüsebolognese und Parmesan²

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