

Speiseplan Oktober 2019

Dienstag den 01.10. Aktionstag „Oktoberfest“

Menü 1:

Fleischkäse (Schwein) mit Senf, dazu Kartoffel-Gurkensalat^{2, 3, 8}

Alternative Menü 1:

Geflügelfleischkäse mit Senf, dazu Kartoffel-Gurkensalat^{2, 3, 8}

Menü 2:

Allgäuer Käsespätzle, dazu Salat mit Dressing³ 😊

Dessert:

Donut¹




Mittwoch den 02.10.

Menü 1:

Gebratener Hähnchenschenkel mit Tomatendip, dazu Salzkartoffeln und Knabbermöhren³ 😊

Menü 2:

Nudel-Spinat-Auflauf, dazu Bio-Karottensalat (100% Bio) 

Dessert:

Erdbeerjoghurt

Donnerstag den 03.10.


Tag der Deutschen Einheit

Freitag den 04.10.

Menü 1:

Haschee (Rind) mit Bio-Rigatonelli, dazu Krautsalat^{1, 2, 3, 5}

Menü 2:

Gemüsecurry in Kokossauce mit Basmatireis (100% Bio)³  😊

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 07.10.

Menü 1:

Hähnchenschnitzel natur mit Paprikasauce, dazu Bio-Vollkornreis^{1,5} 😊

Menü 2:

Bio-Spaghetti in Limonensauce mit Zucchini und Karottenstreifen, dazu Reibekäse

Dessert:

Obst der Saison 😊

Dienstag den 08.10.

Menü 1:

Geflügelgyros mit Tzaziki und Bio-Reis, dazu Gurkensalat in Joghurtdressing² 😊

Menü 2:

Eier-Omelette mit Baked Beans, dazu kleine Bio-Kartoffeln³

Dessert:

Vanillejoghurt

Mittwoch den 09.10.

Menü 1:

Kalbsgulasch mit Möhren und Bio-Orecchiette 😊

Menü 2:

Süßkartoffel-Brokkoli-Auflauf mit Mozzarella überbacken, dazu Salat mit Dressing³

Dessert:

Bio-Cookie 'Kerniger Hafer'

Donnerstag den 10.10.

Menü 1:

Frikadelle (Geflügel) mit Rahmsauce und Weizen-Ebly, dazu Knabbermöhren^{1,5}

Menü 2:

Gemüsepfanne mit Tomatensauce und Bio-Penne, dazu Salat mit Dressing 😊

Dessert:

Obst der Saison 😊

Freitag den 11.10.

Menü 1:

Fischburger mit einem Burgerbrötchen, gebackenen Seehechtfilet, Tomaten, Salat, Gurken, Remouladensauce, dazu Kartoffelecken^{1,2,3,5,9} 😊

Menü 2:

Zwei Blumenkohl-Käse-Taler mit Kräutersauce, dazu Bio-Dinkelreis und Salat mit Dressing³

Dessert:

Buttermilchdessert mit Orange und Limette

😊 = 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

Speiseplan Oktober 2019

Montag den 14.10.

Menü 1:

Hähnchenbrustfilet mit Geflügeljus, dazu Erbsengemüse und Bio-Reis ^{1,5} 😊

Menü 2:

Drei Kartoffeltaschen mit Frischkäse-Brokkolifüllung, dazu Möhrenragout

Dessert:

Obst der Saison

Dienstag den 15.10.

Menü 1:

Nudel-Hackfleisch-Auflauf (Rind), dazu Salat mit Dressing ^{1,5}

Menü 2:

Linseneintopf, dazu Bio-Vollkornbaguette 😊

Dessert:

Butter-Zucker-Kuchen

Mittwoch den 16.10.

Menü 1:

Spinat-Risotto mit Lachs, dazu Sauerrahmdip und Salat mit Dressing 😊

Menü 2:

Soja-Schnitzel mit Paprikasauce, dazu Weizen-Ebly und Tomatensalat ^{1,3,5}

Dessert:

Kirschjoghurt

Donnerstag den 17.10.

Menü 1:

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

Menü 2:

Cremiges Bio-Brokkoli-Blumenkohlgemüse, dazu Kartoffelpüree

Dessert:

Bananenquark mit Schokosplitter ³



Freitag den 18.10.

Menü 1:

Vier Hähnchen-Nuggets mit Ketchup und Kartoffelecken, dazu Salat mit Dressing ^{3,5} 😊

Dessert:

Obst der Saison 😊

Vorsuppe:

Kartoffelsuppe ^{3,5}

Dessert:

Marillenknödel mit Vanillesauce ^{1,3}

😊 = 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



Maier Schwaben GmbH

Panoramaweg 15
72296 Schopfloch

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


info@maierschwaben.de
www.maierschwaben.de

Montag den 21.10.

Menü 1:

Gebackenes Lachsfilet mit Remouladensauce, dazu Salzkartoffeln⁹ 😊

Menü 2:

Gemüsegulasch mit Reis (100 % Bio) 

Dessert:

Obst der Saison 😊

Dienstag den 22.10.

Menü 1:

Zwei Bifteki mit Tomatensauce und grüne Tagliatelle, dazu Salat mit Dressing

Menü 2:

Vegetarischer Döner zum selbst Zusammenbauen mit Fladenbrot, Soja-Gyros, Krautsalat, Tomaten und Tzaziki^{2, 3} 😊

Dessert:

Vanillepudding mit Schokosauce

Mittwoch den 23.10.

Menü 1:

Hähnchenbrustfilet mit Ananas und Mozzarella überbacken, dazu Currysauce, Bio-Basmatireis und Chinakohl-Salat in Joghurtdressing³

Menü 2:

Bio-Vollkorn-Spaghetti mit Möhrenbolognese und Parmesan, dazu Salat mit Dressing^{2, 3} 😊

Dessert:

Kirsch-Streusel-Kuchen^{3, 8}

Donnerstag den 24.10.

Menü 1:

Bunte Gemüsesuppe mit Putenklößchen, dazu Bio-Vollkornbaguette 😊

Menü 2:

Zwei Eier mit Senfsauce und kleinen Bio-Kartoffeln, dazu Salat mit Dressing^{1, 2, 3, 5}

Dessert:

Obst der Saison 😊

Freitag den 25.10.

Menü 1:

Kartoffel-Kürbis-Gratin mit Kalbsrahmragout, dazu Knabbergurken 😊

Menü 2:

Spinat-Käse-Rolle mit Gemüsebolognese, dazu Salzkartoffeln und Salat mit Dressing³

Dessert:

Birnenquark

😊 = 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

Speiseplan Oktober 2019

Montag den 28.10.

Menü 1:

Hähnchenbruststreifen in Zitronenrahmsauce, dazu Bio-Reis und Maisgemüse 😊

Menü 2:

Bunte Spirelli mit Brokkoli-Sahne-Sauce, dazu Reibekäse (100 % Bio) 

Dessert:

Obst der Saison 😊

Dienstag den 29.10.

Menü 1:

Pochiertes Hokifilet auf Crème-Blattspinat, dazu Salzkartoffeln 😊

Menü 2:

Tomaten-Mozzarella-Lasagne, dazu Salat mit Dressing 3

Dessert:

Schokomuffin 2, 5

Mittwoch den 30.10.

Menü 1:

Paniertes Schnitzel (Schwein) mit Rahmsauce, dazu Erbsengemüse und Spätzle 1, 5

Alternative Menü 1:

Paniertes Hähnchenschnitzel mit Rahmsauce, dazu Erbsengemüse und Spätzle 1, 5

Menü 2:

Schupfnudelpfanne mit Wirsing und Möhren, dazu Salat mit Dressing 😊

Dessert:

Mandarinenquark

Donnerstag den 31.10.

Menü 1:

Eine Rindswurst (gefüllt mit Käse) mit Ketchup, dazu Kartoffelsalat 2, 3, 8

Menü 2:

Grünkernbraten mit Schnittlauchsauce, dazu Weizen-Ebly und Bio-Knabber-Möhren 😊

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