

Freitag den 01.11.

Allerheiligen

Montag den 04.11.

Menü 1:

Hühnerfrikassee mit Erbsen, dazu Bio-Reis 😊

Menü 2:

Spinat-Käse-Knödel mit Bio-Kohlrabi-Möhrenragout³

Dessert:

Obst der Saison 😊

Dienstag den 05.11.

Menü 1:

Bio-Spaghetti mit Carbonarasauce (Pute), dazu Parmesan und Salat mit Dressing²

Menü 2:

Linsen mit Spätzle 😊

Dessert:

Götterspeise mit Vanillesauce

Mittwoch den 06.11.

Menü 1:

Kartoffelrahmsuppe mit Rindswurstchen in Scheiben, dazu Bio-Vollkornbaguette^{2,3}

Menü 2:

Drei Gemüsereibekuchen, dazu Kräuterquark und Knabbergurken 😊

Dessert:

Donut¹

Donnerstag den 07.11.

Menü 1:

Spanische Paella mit Lachs, dazu Zitronendip und Tomatensalat³ 😊

Menü 2:

Raviolini mit Basilikumpestosauce, dazu Tomatensalat³

Dessert:

Buttermilchdessert mit roten Beeren

Freitag den 08.11.

Menü 1:

Frikadelle vom Rind mit Paprikasauce und Bio-Vollkornreis, dazu Knabbermöhren^{1,5} 😊

Dessert:

Obst der Saison 😊

Vorsuppe:

Tomatencrèmesuppe

Menü 2:

Bio-Milchreis mit roter Grütze, dazu Zimt und Zucker

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

Speiseplan November 2019

Montag den 11.11.

Menü 1:

Hähnchenbrustfilet mit Currysauce, dazu Blumenkohl und Bio-Basmatireis 😊

Menü 2:

Eieromelette mit Bio-Rahmspinat, dazu Salzkartoffeln

Dessert:

Obst der Saison 😊

Dienstag den 12.11.

Menü 1:

Bio-Spaghetti mit Bolognese (Rinderhackfleischsauce), dazu Parmesan und Chinakohl-Salat in Joghurtdressing^{2,3}

Menü 2:

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

Dessert:

Pfirsich-Maracuja-Joghurt

Mittwoch den 13.11.

Menü 1:

Gebackenes Seehechtfilet mit Cocktailsauce und kleinen Kartoffeln, dazu Gurkensalat in Joghurtdressing² 😊

Menü 2:

Winterliches Ratatouille, dazu Weizen-Ebly und Salat mit Dressing

Dessert:

Berliner

Donnerstag den 14.11.

Menü 1:

Cordon bleu vom Hähnchen mit Putenschinken und Käse gefüllt, dazu dunkle Bratensauce, Bio-Reis und Salat mit Dressing^{1,2,3,5,8}

Menü 2:

Soja-Geschnetzeltes in Champignonrahmsauce, dazu Erbsengemüse und Spätzle^{1,5} 😊

Dessert:

Griesspudding mit Zimt und Zucker

Freitag den 15.11.

Menü 1:

Chili con Carne vom Rind mit saurer Sahne und Bio-Vollkornbaguette 😊

Menü 2:

Penne mit Kürbissahnesauce, dazu Reibekäse und Bio-Karottensalat (100% Bio)³ 

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

Speiseplan November 2019

Montag den 18.11.

Menü 1:

Vier Putenhackbällchen mit Rahmsauce, dazu Erbsengemüse und Bio-Reis^{1,5} 😊

Menü 2:

Menü 2:

Orientalisches Marktgemüse mit Kichererbsen, dazu Bio-Couscous und Joghurt-Minz-Dip

Dessert:

Obst der Saison 😊

Dienstag den 19.11.

Menü 1:

Eine Bratwurst (Schwein) mit dunkler Bratensauce, dazu Kohlrabigemüse und Kartoffelecken^{1,2,3,5,8}

Alternative zum Schweinefleisch:

Eine Bratwurst (Geflügel) mit dunkler Bratensauce, dazu Kohlrabigemüse und Kartoffelecken^{1,3,5}

Menü 2:

Blumenkohlcremesuppe mit Bio-Vollkornbaguette^{3,5} 😊

Dessert:

Schokopudding mit Vanillesauce

Mittwoch den 20.11.

Menü 1:

Bio-Rigatonelli mit Lachs in Tomatencreme, dazu Knabbergurken

Menü 2:

Gnocchi mit Käsesauce, dazu Salat mit Dressing³ 😊

Dessert:

Apfel-Streuselkuchen^{3,8}

Donnerstag den 21.11.

Menü 1:

Eine vegetarische Frikadelle mit Schnittlauchsauce, dazu Salzkartoffeln und Salat mit Dressing^{3,8} 😊

Menü 2:

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

Dessert:

Obst der Saison 😊

Freitag den 22.11.

Menü 1:

Lasagne al Forno vom Rind, dazu Salat mit Frenchdressing 😊

Menü 2:

Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, dazu Paprikasauce und Knabbermöhren^{1,5}

Dessert:

Bananenquark mit Schokosplitter³



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 25.11.

Menü 1:

Hähnchenbrustfilet mit Gemüse-CousCous, dazu Tomaten-Joghurt-Dip³ 😊

Menü 2:

Bunte Bio-Spirelli mit Basilikumpestosauce, dazu Parmesan^{2, 3}

Dessert:

Obst der Saison 😊

Dienstag den 26.11.

Menü 1:

Gebackenes Seelachsfilet mit Zitronenmayonnaise,
dazu Salzkartoffeln und Salat mit Dressing 😊

Dessert:

Buttermilchdessert mit Birne und Vanille

Vorsuppe:

Möhrencremesuppe^{3, 5}

Menü 2:

Apfelstrudel mit Vanillesauce^{1, 2}

Mittwoch den 27.11.

Menü 1:

Käse-Lauch-Suppe mit Hackfleisch (Rind), dazu Bio-Vollkornbaguette 😊

Menü 2:

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

Dessert:

Mini-Amerikaner

Donnerstag den 28.11.

Menü 1:

Rinderbraten mit Rahmsauce, dazu Rotkohl und Bio-Penne^{1, 5} 😊

Menü 2:

Eine große Ofenkartoffel mit Radieschenquark, dazu Bio-Knabber-Möhren

Dessert:

Obst der Saison 😊

Freitag den 29.11.

Menü 1:

Ein Hähnchenschenkel mit Geflügeljus, dazu Bio-Dinkelreis und Knabbergurke^{1, 5}

Menü 2:

Penne mit Tomatensauce, dazu Bio-Karottensalat (100% Bio) 😊 

Dessert:

Rote Grütze mit Vanillesauce

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