

Donnerstag den 02.01.


Menü 1:

Gulasch vom Rind mit grünen Bohnen, dazu Bio-Reis ^{1, 5, 8}

Menü 2:


Brokkoli-Blumenkohl-Rahmgemüse mit kleinen Kartoffeln (100% Bio) ³  

Dessert:

Obst der Saison 

Freitag den 03.01.

Menü 1:


Gebackenes Seelachsfilet mit Remouladensauce, dazu Salzkartoffeln und Gurkensalat ^{2, 9} 

Menü 2:

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

Dessert:

Bio-Cookie Schoko

Obwohl unsere Küche noch nicht zertifiziert ist, richtet sich  = die gekennzeichnete Menüauswahl nach den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und für die Verpflegung von Tageseinrichtungen

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 06.01.

Heilige Drei Könige

Dienstag den 07.01.

Menü 1:

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

Menü 2:

Sojaschnitzel mit Rahmsauce, dazu Knöpfele und Möhrengemüse ^{1, 5}

Dessert:

Obst der Saison 😊

Mittwoch den 08.01.

Menü 1:

Haschee (Rind) mit Bio-Vollkornspirelli, dazu Knabbergurken ^{1, 5} 😊

Menü 2:

Gemüseknödel mit Käsesauce, dazu Salat mit Dressing

Dessert:

Buttermilchdessert mit Birne und Vanille

Donnerstag den 09.01.

Menü 1:

Überbackener Lachs-Kartoffelaufbau, dazu Salat mit Dressing

Menü 2:

Tortelloni mit Gemüse mit Tomatensauce und Knabbermöhren 😊

Dessert:

Obst der Saison 😊

Freitag den 10.01.

Menü 1:

Frikadelle (Geflügel) mit Paprikasauce, dazu Weizen-Ebly und Karottensalat ^{1, 3, 5} 😊

Menü 2:

Penne mit Brokkoli-Sahne-Sauce, dazu geriebener Käse (100% Bio) 

Dessert:

Kirsch-Streusel-Kuchen ^{3, 8}

Obwohl unsere Küche noch nicht zertifiziert ist, richtet sich 😊 = die gekennzeichnete Menüauswahl nach den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und für die Verpflegung von Tageseinrichtungen

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

Speiseplan Januar 2020

Montag den 13.01.

Menü 1:

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

Menü 2:

Gnocchi mit Bio-Kürbissahnesauce, dazu Reibekäse³

Dessert:

Obst der Saison 😊

Dienstag den 14.01.

Menü 1:

Drei Cevapcici (Rind) mit Bio-Gemüse-Couscous, dazu Tomaten-Joghurt-Dip³ 😊

Menü 2:

Gemüsegulasch mit Salzkartoffeln (100 % Bio)³ 

Dessert:

Birnenquark

Mittwoch den 15.01.

Menü 1:

Bio-Spaghetti mit Carbonarasauce (Pute), dazu Parmesan und Salat mit Dressing^{1, 2, 3}

Menü 2:

Vegetarisch gefüllte Cannelloni mit Gemüsebolognese und Mozzarella überbacken

Dessert:

Mini-Amerikaner



Donnerstag den 16.01.


Menü 1:

Gebackenes Seehechtfilet mit Cocktailsauce, dazu kleine Bio-Kartoffeln und Salat mit Dressing³ 😊

Dessert:

Obst der Saison 😊

Vorsuppe:

Blumenkohlcremesuppe (100% Bio) 

Menü 2:

Bio-Milchreis mit roter Grütze, dazu Zimt und Zucker

Freitag den 17.01.

Menü 1:

Geflügelfleischrolle mit Rahmsauce, dazu Bio-Reis und Möhrengemüse^{1, 5}

Menü 2:

Nudel-Spinat-Auflauf, dazu Bio-Gurkensalat (100% Bio)  😊

Dessert:

Grüne Götterspeise (Waldmeister) mit Vanillesauce¹

Obwohl unsere Küche noch nicht zertifiziert ist, richtet sich 😊 = die gekennzeichnete Menüauswahl nach den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und für die Verpflegung von Tageseinrichtungen

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 20.01.

Menü 1:

Hähnchengulasch mit bunten Bio-Spirelli, dazu Erbsengemüse 😊

Menü 2:

Gemüsecurry in Kokossauce mit Basmatireis (100% Bio) ³ 

Dessert:

Obst der Saison 😊

Dienstag den 21.01.

Menü 1:

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

Menü 2:

Zwei Blumenkohl-Käse-Taler mit Schnittlauchsauce, dazu kleine Bio-Kartoffeln und Salat mit Dressing ³ 😊

Dessert:

Bananenquark mit Schokosplitter ³

Mittwoch den 22.01.

Menü 1:

Fleischkäse (Schwein) mit Bratensauce und Blumenkohl, dazu Kartoffelpüree ^{1, 2, 3, 5, 8}

Alternative Menü:

Fleischkäse (Geflügel) mit Bratensauce und Blumenkohl, dazu Kartoffelpüree ^{1, 2, 3, 5, 8}

Menü 2:

Drei Gemüsereibekuchen, dazu Kräuterquark und Knabbergurken

Dessert:

Griesspudding mit Zimt und Zucker

Donnerstag den 23.01.

Menü 1:

Gebackenes Lachsfilet mit Remouladensauce, dazu Salzkartoffeln und Salat mit Dressing ⁹ 😊

Menü 2:

Raviolini (Käsefüllung) mit Basilikumpestosauce und Tomatensalat ³

Dessert:

Obst der Saison 😊

Freitag den 24.01.

Menü 1:

Gulasch vom Rind mit dunkler Sauce, dazu Apfelrotkohl und Kartoffelknödel ^{1, 5, 8}

Menü 2:

Kürbiscrèmesuppe mit Vollkornbaguette (100% Bio) ³ 

Dessert:

Donut ¹

Obwohl unsere Küche noch nicht zertifiziert ist, richtet sich 😊 = die gekennzeichnete Menüauswahl nach den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und für die Verpflegung von Tageseinrichtungen

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 Januar 2020

Montag den 27.01.

Menü 1:

Italienisches Hühnerragout in Tomatensauce mit Zucchini, dazu grüne Tagliatelle 😊

Menü 2:

Eieromelette mit Bio-Rahmspinat, dazu kleine Bio-Kartoffeln³

Dessert:

Obst der Saison 😊

Dienstag den 28.01.

Menü 1:

Kartoffelsuppe mit Putenwürstchen in Scheiben, dazu Bio-Vollkornbaguette^{2, 3, 5, 8} 😊

Menü 2:

Bio-Rigatonelli mit Gemüsebolognese und Parmesan, dazu Salat mit Dressing²

Dessert:

Buttermilchdessert mit Orange und Limette

Mittwoch den 29.01.

Menü 1:

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

Menü 2:

Schupfnudelpfanne mit Wirsing und Möhren, dazu Salat mit Dressing 😊

Dessert:


Mini-Erdbeerrolle

Donnerstag den 30.01.

Menü 1:

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

Menü 2:

Kartoffelgratin mit Grünkern und Brokkoli, dazu Knabber-Möhren (100% Bio) 😊 

Dessert:

Schokopudding mit Vanillesauce

Freitag den 31.01.

Menü 1:

Hokifischfilet "Müllerin Art" mit Kräutersauce, dazu Bio-Dinkelreis und Knabbergurken³ 😊

Menü 2:

Rigatonelli mit Tomatensauce und Reibekäse, dazu Karottensalat (100% Bio) 

Dessert:

Obst der Saison 😊

Obwohl unsere Küche noch nicht zertifiziert ist, richtet sich 😊 = die gekennzeichnete Menüauswahl nach den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und für die Verpflegung von Tageseinrichtungen

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