

## Montag den 02.03.

### Menü 1:

Hähnchenbrustfilet mit Gemüse-CousCous, dazu Paprikasauce 1, 5 😊

### Menü 2:

Schupfnudelpfanne mit Wirsing und Möhren

### Dessert:

Obst der Saison 😊

## Dienstag den 03.03.

### Menü 1:

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

### Menü 2:

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

### Dessert:

Vanillequark

## Mittwoch den 04.03.

### Menü 1:

Rindergeschnetzeltes mit Blumenkohl und Bio-Penne 1, 5, 8

### Menü 2:

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

### Dessert:

Obst der Saison 😊

## Donnerstag den 05.03.

### Menü 1:

Hokifilet natur in Tomatensauce, dazu Bio-Reis und Salat mit Dressing 😊

### Dessert:

Griesspudding mit Zimt und Zucker

### Vorsuppe:

Möhrencremesuppe 3, 5

### Menü 2:

Apfelstrudel mit Vanillesauce

## Freitag den 06.03.

### Menü 1:

Eine Geflügelbratwurst mit dunkler Bratensauce, dazu Maisgemüse und Bio-Kartoffeln 1, 3, 5

### Menü 2:

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

### Dessert:

Mini-Amerikaner

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 09.03.

### Menü 1:

Paniertes Hähnchenschnitzel mit Rahmsauce, dazu Rotkohl und Knöpfe<sup>1,5</sup>

### Menü 2:

Gemüsecurry in Kokossauce mit Basmatireis (100% Bio)<sup>3</sup>  

### Dessert:

Obst der Saison 

## Dienstag den 10.03.

### Menü 1:

Hähnchenbrustfilet mit Geflügeljus, dazu Weizen-Ebly und Tomatensalat in Dressing<sup>1,3,5</sup> 

### Menü 2:


Allgäuer Käsespätzle mit Karotten-Apfel-Salat<sup>3</sup>

### Dessert:

Donut<sup>1</sup>

## Mittwoch den 11.03.

### Menü 1:

Bio-Rigatonelli mit Lachs-Dill-Rahmsauce, dazu Salat mit Dressing 

### Menü 2:

Blumenkohl mit Kräutersauce, dazu kleine Bio-Kartoffeln<sup>3</sup>

### Dessert:


Kirschjoghurt

## Donnerstag den 12.03.

### Menü 1:

Bifteki (mit Feta gefüllte Hackbällchen vom Rind) mit Tomatensauce und Bio-Reis, dazu Salat mit Dressing

### Menü 2:


Bunte Gemüsesuppe mit Grießklößchen, dazu Bio-Vollkornbaguette 

### Dessert:


Grüne Götterspeise (Waldmeister) mit Vanillesauce<sup>1</sup>

## Freitag den 13.03.

### Menü 1:


Kalbsrahmragout mit Bio-Spirelli, dazu Salat mit Dressing 

### Menü 2:

Kartoffelgratin mit Brokkoli und Grünkern, dazu Kräuterquark (100% Bio)<sup>\*</sup> 

### 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

## Montag den 16.03.

### Menü 1:

Hähnchenstreifen mit Asiagemüse, dazu Bio-Basmatireis <sup>1, 2, 3</sup> 😊

### Menü 2:

Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, dazu Bio-Rahmspinat

### Dessert:

Obst der Saison 😊

## Dienstag den 17.03.

### Menü 1:

Haschee (Rind) mit Bio-Penne, dazu Reibekäse und Salat mit Dressing <sup>1, 5</sup>

### Menü 2:

Semmelknödel mit Möhrenragout, dazu Salat mit Dressing 😊

### Dessert:

Bio-Cookie 'Kerniger Hafer'

## Mittwoch den 18.03.

### Menü 1:

Döner mit Fladenbrot, Geflügel-Gyros, Krautsalat in Essig-Öl-Dressing, Tomaten und Tzaziki <sup>2, 3</sup>

### Menü 2:

Tortelloni mit Gemüsefüllung mit Tomatensauce, dazu Salat mit Dressing 😊

### Dessert:

Heidelbeerquark

## Donnerstag den 19.03.

### Menü 1:

Vegetarisches Schnitzel mit Tomatenfüllung, dazu Schnittlauchsauce, Bio-Reis und Salat mit Dressing <sup>1</sup>

### Menü 2:

Blumenkohlcremesuppe mit Vollkornbaguette (100% Bio) 😊 

### Dessert:

Obst der Saison 😊

## Freitag den 20.03.

### Menü 1:

Gebackenes Kabeljaufilet mit Cocktailsauce, dazu Salzkartoffeln und Salat mit Dressing <sup>3, 8</sup> 😊

### Menü 2:

Bunte Bio-Spirelli mit Basilikumpestosauce, dazu Bio-Gurkensalat <sup>3</sup>

### Dessert:

Schokopudding mit Vanillesauce

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 23.03.

### Menü 1:

Gnocchi-Auflauf mit Putenschinken und Zucchini in Bechamelsauce

### Menü 2:

Gemüsegulasch mit Reis (100 % Bio) 

### Dessert:

Obst der Saison 😊

## Dienstag den 24.03.

### Menü 1:

Hähnchenbrustfilet mit Champignonsauce, dazu Bio-Orecchiette und Bio-Knabbergurken

### Menü 2:

Eine vegetarische Frikadelle aus Gemüse (Karotte, Sellerie, Porree) mit Tomatensauce und Weizen-Ebly, dazu Salat mit Dressing <sup>2, 3, 8</sup> 😊

### Dessert:

Buttermilchdessert mit Birne und Vanille

## Mittwoch den 25.03.

### Menü 1:

Ungarisches Gulasch vom Rind mit Salzkartoffeln, dazu Knabbermöhren <sup>1, 5, 8</sup>

### Menü 2:

Bio-Spaghetti mit Gemüse-Soja-Bolognese, dazu Parmesan <sup>2</sup> 😊

### Dessert:

Mini-Erdbeerrolle

## Donnerstag den 26.03.

### Menü 1:

Überbackener Lachs-Kartoffelaufbau, dazu Salat mit Dressing 😊

### Menü 2:

Blumenkohl-Käse-Taler mit Paprikasauce, dazu Bio-Dinkelreis <sup>1, 5</sup>

### Dessert:

Obst der Saison 😊

## Freitag den 27.03.

### Menü 1:

Erseneintopf mit Rindswurst in Scheiben, dazu Bio-Vollkornbaguette <sup>2, 3</sup> 😊

### Menü 2:

Eier-Omelette mit Baked Beans, dazu kleine Bio-Kartoffeln <sup>3</sup>

### Dessert:

Bananenquark mit Schokosplitter <sup>3</sup> 😊

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 30.03.

### Menü 1:

Italienisches Hühnerragout in Tomatensauce mit Zucchini, dazu Bio-Reis

### Menü 2:

Vollkornspaghetti mit Spinatsauce, dazu geriebener Käse (100% Bio)  

### Dessert:


Obst der Saison 

## Dienstag den 31.03.

### Menü 1:


Frikadelle vom Rind mit Rahmsauce, dazu Maisgemüse und Weizen-Ebly <sup>1, 5, 8</sup>

### Menü 2:

Drei Gemüsereibekuchen, dazu Kräuterquark und Bio-Karottensalat 

### Dessert:

Apfel-Streuselkuchen <sup>3, 8</sup>

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