

Montag den 20.04.

Menü 1:

Rindergeschnetzeltes mit Leipziger Allerlei, dazu Kartoffelpüree ^{1, 5, 8} 😊

Menü 2:

Spanische Tortilla mit Kartoffeln, Mais und Paprika, dazu Kräuterquark

Dessert:

Obst der Saison 😊

Dienstag den 21.04.

Menü 1:

Hähnchenbrustfilet natur mit Zitronenrahmsauce, dazu Bio-Basmatireis und Salat mit Dressing 😊

Menü 2:

Zwei Gemüseknödel mit Käsesauce, dazu Salat mit Dressing

Dessert:

Rote Grütze mit Vanillesauce

Mittwoch den 22.04.

Menü 1:

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

Menü 2:

Überbackener vegetarischer Maultaschenauflauf mit Tomatensauce, dazu Chinakohl-Mais-Salat in Dressing ³ 😊

Dessert:

Bio-Cookie Schoko

Donnerstag den 23.04.

Menü 1:

Gebackenes Lachsfilet mit Cocktailsauce, dazu Risolée kartoffeln und Knabbergurken ^{3, 5} 😊

Menü 2:

Spaghetti mit Tomatensauce dazu geriebener Käse und Bio-Karottensalat (100% Bio) 

Dessert:

Bananenquark mit Schokosplitter ³ 😊

Freitag den 24.04.

Menü 1:

Bunte Gemüsesuppe (Möhren, Sellerie, Kohlrabi) mit Putenklößchen, dazu Bio-Vollkornbaguette 😊

Menü 2:

Gemüsepfanne mit Zucchini, Paprika und Tomaten, dazu Tzaziki, Bio-Reis

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 April 2020

Montag den 27.04.

Menü 1:

Rinderfiletstreifen mit Karotten und Bambussprossen, dazu asiatische Bio-Nudeln ^{1, 2, 3, 8} 😊

Menü 2:

Ein Sojaschnitzel mit Ratatouillegemüse, dazu Bio-Reis ^{2, 3, 5}

Dessert:

Obst der Saison 😊

Dienstag den 28.04.

Menü 1:

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

Menü 2:

Vegetarische Tortelloni mit Gemüsefüllung, dazu Basilikumpestosauce und Salat mit Dressing ³

Dessert:

Vanillepudding mit Schokosauce

Mittwoch den 29.04.

Menü 1:

Drei Fischnuggets vom Seehecht mit Remouladensauce, dazu Kartoffelecken und Bio-Gurkensalat ^{2, 3, 5, 8, 9}

Menü 2:

Käse-Makkaroni, dazu Bio-Gurkensalat (100% Bio) ² 

Dessert:

Obst der Saison 😊

Donnerstag den 30.04.

Menü 1:

Drei Hackbällchen (Geflügel) mit Rahmsauce und Maisgemüse,
dazu Weizen-Ebly ^{1, 5}

Menü 2:

Gnocchi mit Tomatensauce, dazu Salat mit Dressing 😊

Dessert:

Butter-Zucker-Kuchen

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