

Montag den 01.06.

Pfingstmontag

Dienstag den 02.06.

Menü 1:

Hähnchenbrustfilet mit Kürbiscurry und Bio-Basmatireis

Menü 2:

Frankfurter Grüne Soße mit Salzkartoffeln und zwei gekochten Eiern

Dessert:

Obst der Saison 😊

Mittwoch den 03.06.

Menü 1:

Würstchengulasch (Rind) in Tomatensauce mit Bio-Vollkorn-Spirelli, dazu Salat mit Dressing^{2,3} 😊

Menü 2:

Süsskartoffel-Spinat-Auflauf mit Mozzarella überbacken

Dessert:

Bio-Cookie Schoko

Donnerstag den 04.06.

Menü 1:

Gebackenes Seehechtfilet mit Remouladensauce, dazu Kartoffelsalat und Knabber-Gurken^{2,9}

Menü 2:

Tortelloni mit Gemüsefüllung, dazu Käsesauce und Salat mit Dressing

Dessert:

Obst der Saison 😊

Freitag den 05.06.

Menü 1:

Kalbsrahmragout mit Bio-Rigatonelli, dazu Salat mit Dressing³

Menü 2:

Möhrencremesuppe mit Reis, dazu Vollkornbaguette (100% Bio)³ 😊 

Dessert:

Buttermilchdessert mit Orange und Limette

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 08.06.

Menü 1:

Hähnchenbrust mit dunkler Bratensauce, Möhrengemüse und Bio-Vollkornreis^{1,5} 😊

Menü 2:

Gnocchi mit Paprikasauce, dazu Reibekäse^{1,5}

Dessert:

Obst der Saison 😊

Dienstag den 09.06.

Menü 1:

Frikadelle vom Rind mit Champignonsauce, dazu Erbsengemüse und Spätzle

Menü 2:

Zwei Semmelknödel mit Bio-Kohlrabi-Möhrenragout³ 😊

Dessert:

Rote Grütze mit Vanillesauce

Mittwoch den 10.06.

Menü 1:

Gebackenes Lachsfilet mit Cocktailsauce, dazu kleine Kartoffeln und Knabbergurken 😊

Menü 2:

Überbackener vegetarischer Maultaschenauflauf mit Tomatensauce, dazu Salat mit Dressing

Dessert:

Mini-Amerikaner

Donnerstag den 11.06.

Fronleichnam

Freitag den 12.06.

Menü 1:

Bio-Spaghetti mit Carbonarasauce dazu Parmesan und Karottensalat^{2,3} 😊

Dessert:

Obst der Saison 😊

Vorsuppe:

Kartoffelsuppe^{3,5}

Menü 2:

Kirschmichel mit Vanillesauce^{2,3}

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 15.06.

Menü 1:

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

Menü 2:

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

Dessert:

Obst der Saison 

Dienstag den 16.06.

Menü 1:

Bio-Spaghetti mit Bolognese (Rind), dazu Parmesan und Gurkensalat in Joghurtdressing ²

Menü 2:

Vegetarisches Schnitzel mit Tomatenfüllung, dazu Rahmsauce, Bio-Reis und Gurkensalat in Joghurtdressing ^{1, 2, 5} 

Dessert:

Mandarinenquark

Mittwoch den 17.06.

Menü 1:

Eine Bratwurst (Schwein) mit Ketchup, dazu Kartoffelecken und Salat mit Dressing ^{2, 3, 5, 8}

Menü 1 Alternative:

Eine Geflügelbratwurst mit Ketchup, dazu Kartoffelecken und Salat mit Dressing ^{3, 5}

Menü 2:

Erbseintopf, dazu Bio-Vollkornbaguette 

Dessert:

Mini-Erdbeerrolle

Donnerstag den 18.06.

Menü 1:

Spätzle mit Champignonsauce, dazu Paprika-Mais-Salat ³

Menü 2:

Zucchini-Kartoffel-Auflauf mit Feta, dazu Salat mit Dressing 

Dessert:

Heidelbeerjoghurt



Freitag den 19.06.

Menü 1:

Gebackenes Kabeljaufilet mit Zitronenmayonnaise, dazu Salzkartoffeln und Knabbergurken ^{3, 8} 

Menü 2:

Gemüsepfanne mit Kichererbsen, dazu Bio-Bulgur und Paprikadip 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

Montag den 22.06.

Menü 1:

Putengeschnetzeltes mit Erbsengemüse, dazu Bio-Vollkornspirelli ^{1, 5}

Menü 2:

Eier-Omelette mit Bio-Salzkartoffeln und Baked Beans ³

Dessert:

Obst der Saison 😊

Dienstag den 23.06.

Menü 1:

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

Menü 2:

Vegetarisch gefüllte Cannelloni mit Möhrenbolognese und Mozzarella überbacken 😊

Dessert:

Donut ¹

Mittwoch den 24.06.

Menü 1:

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

Menü 2:

Zucchinicremesuppe mit Grünkern, dazu Vollkornbaguette (100% Bio) ³  

Dessert:

Obst der Saison 😊

Donnerstag den 25.06.

Menü 1:

Bio-Penne mit Lachs in Tomatencreme dazu Salat mit Dressing

Menü 2:

Zwei Spinatschnitzel mit Paprikasauce und Bio-Reis, dazu Salat mit Dressing ^{1, 5}

Dessert:

Vanillepudding

Freitag den 26.06.

Menü 1:

Hähnchenbrustfilet mit Gemüse-CousCous, dazu Tomaten-Joghurt-Dip ³

Menü 2:

Gnocchi mit Basilikumpestosauce, dazu Salat mit Dressing ³

Dessert:

Erdbeerjoghurt

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 29.06.

Menü 1:

Linsen mit Spätzle dazu Geflügel Wiener ^{2, 3, 8}

Menü 2:

Spanische Tortilla mit Kartoffeln, Mais und Paprika, dazu Kräuterquark

Dessert:

Obst der Saison 😊

Dienstag den 30.06.

Menü 1:

Paniertes Schnitzel (Hähnchen) mit Rahmsauce, dazu Möhrengemüse und Bio-Reis ^{1, 5}

Menü 2:

Chili sin Carne mit Saurer Sahne, dazu Bio-Vollkornbaguette 😊

Dessert:

Götterspeise 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