

Speiseplan Oktober 2020

Donnerstag den 01.10.

Menü 1:

Hühnerfrikassee mit Erbsen, dazu Spätzle 😊

Menü 2:

Kürbiscrèmesuppe mit Baguette (100% Bio) * 3

Dessert:


Schokomuffin 3, 8, 9

Freitag den 02.10.

Menü 1:

Gebratener Hähnchenschenkel mit Tomatendip, dazu Bio-Salzkartoffeln und Knabbermöhren 3

Menü 2:

Überbackener Vollkornnudelaufbau mit Gemüse in Bechamelsauce,
dazu Gurkensalat (100% Bio)  😊

Dessert:

Erdbeerjoghurt

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 05.10.

Menü 1:

Rindergeschnetztes mit kleinen Bio-Kartoffeln, dazu Karottengemüse ^{1, 3, 5, 8}

Menü 2:

Drei Falaffel auf Bio-Gemüse-CousCous mit Joghurt-Minz-Dip 😊

Dessert:

Obst der Saison 😊

Dienstag den 06.10.

Menü 1:

Hähnchenbrustfilet mit dunkler Sauce und Blumenkohl-Kartoffelpüree, dazu Salat mit Dressing ^{1, 5} 😊

Menü 2:

Kürbiscurry mit Kicherbsen, dazu Bio-Basmatireis

Dessert:

Bio-Cookie 'Kerniger Hafer'

Mittwoch den 07.10.

Menü 1:

Bio-Penne mit Bolognesesauce (Rind), dazu Salat mit Dressing ³

Menü 2:

Allgäuer Käsespätzle, dazu Salat mit Dressing ³ 😊

Dessert:

Obst der Saison

Donnerstag den 08.10.

Menü 1:

Seelachsfilet natur mit Dillsauce, dazu Bio-Vollkornreis und Salat mit Dressing 😊

Menü 2:

Drei Gemüsereibekuchen, dazu Kräuterquark

Dessert:

Donut ¹

Freitag den 09.10.

Menü 1:

Geflügelfleischrolle mit Geflügeljus, dazu Bio-Salzkartoffeln und Karottensalat ^{1, 3, 5}

Menü 2:

Raviolini (Käsefüllung) mit Bio-Kürbissahnesauce, dazu Salat mit Dressing ³ 😊

Dessert:

Buttermilchdessert mit Orange und Limette

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 12.10.

Menü 1:

Hähnchenschnitzel natur mit Paprikasauce, dazu Bio-Vollkornreis^{1,5} 😊

Menü 2:

Eier-Omelette mit Baked Beans, dazu kleine Bio-Kartoffeln³

Dessert:

Obst der Saison 😊

Dienstag den 13.10.

Menü 1:

Geflügelgyros mit Tzaziki und Bio-Reis, dazu Gurkensalat²

Menü 2:

Überbackene Cannelloni gefüllt mit vegetarischer Bolognese (Soja) in Kürbis-Bechamelsauce 😊

Dessert:

Butter-Zucker-Kuchen

Mittwoch den 14.10.

Menü 1:

Spinat-Risotto mit Lachs, dazu Sauerrahmdip und Salat mit Dressing² 😊

Menü 2:

Bio-Spaghetti mit Schnittlauchsauce, dazu geriebener Käse und Salat mit Dressing

Dessert:

Kirschjoghurt

Donnerstag den 15.10.

Menü 1:

Frikadelle vom Schwein mit Rahmsauce, dazu Kartoffelecken und Knabbermöhren^{1,3,5}

Alternative zum Schweinefleisch:

Geflügelfrikadelle mit Rahmsauce, dazu Kartoffelecken und Knabbermöhren^{1,3,5}

Menü 2:

Gemüsepfanne mit Tomatensauce und Bio-Penne, dazu Salat mit Dressing 😊

Dessert:

Bananenquark mit Schokosplitter³

Freitag den 16.10.

Menü 1:

Gulasch vom Rind mit Möhrengemüse und Bio-Orecchiette^{1,5,8}

Menü 2:

Süßkartoffel-Brokkoli-Auflauf mit Käse überbacken, dazu Bio-Tomatensalat (100 % Bio)³ 

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



MaierSchwabens GmbH

Panoramaweg 15
72296 Schopfloch

Tel.: 07443 96806-87
Fax: 07443 96806-73

info@maierschwaben.de
www.maierschwaben.de

Speiseplan Oktober 2020

Montag den 19.10.

Menü 1:

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

Menü 2:

Linseneintopf, dazu Bio-Baguette

Dessert:

Obst der Saison 😊

Dienstag den 20.10.

Menü 1:

Nudel-Hackfleisch-Auflauf (Rind), dazu Salat mit Dressing ^{1, 3, 4, 5}

Menü 2:

Zwei Kartoffeltaschen mit Kräuter-Frischkäsefüllung, dazu Möhrenragout 😊

Dessert:

Vanillepudding mit Schokosauce

Mittwoch den 21.10.

Menü 1:

Fischburger mit einem Burgerbrötchen, Fischfrikadelle (Seelachs), Tomaten, Salat, Gurken und Remouladensauce, dazu Kartoffelecken ^{1, 2, 3, 5, 9} 😊

Menü 2:

Sojaschnitzel mit Paprikasauce und Bio-Dinkelreis, dazu Tomatensalat ^{1, 3, 5}

Dessert:

Mini-Amerikaner

Donnerstag den 22.10.

Menü 1:

Vollkornspirelli mit Käsesauce und Knabbermöhren (100% Bio) 😊 

Menü 2:

Bio-Brokkoli-Blumenkohlgemüse, dazu Kartoffelpüree

Dessert:

Birnenquark



Freitag den 23.10.

Menü 1:

Vier Putenhackbällchen mit Rahmsauce, dazu Bio-Salzkartoffeln und Salat mit Dressing ^{1, 3, 5} 😊

Dessert:

Obst der Saison 😊

Vorsuppe:

Blumenkohlcremesuppe (100% Bio) *

Menü 2:

Kartäuser Kloß mit Vanillesauce und Apfelmus ³

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



Maier Schwaben GmbH

Panoramaweg 15
72296 Schopfloch

Tel.: 07443 96806-87
Fax: 07443 96806-73

info@maierschwaben.de
www.maierschwaben.de

Montag den 26.10.


Menü 1:

Zwei Bifteki mit Tomatensauce und grüne Tagliatelle, dazu Kohlrabigemüse

Menü 2:


Gemüseglasch mit Reis (100 % Bio)  

Dessert:

Obst der Saison 

Dienstag den 27.10.

Menü 1:

Gebackenes Lachsfilet mit Zitronenmayonnaise, dazu kleine Bio-Kartoffeln und Salat mit Dressing ³ 

Menü 2:

Spinatknödel mit Käsesauce und Salat mit Dressing

Dessert:




Kirsch-Streusel-Kuchen ^{3,8}

Mittwoch den 28.10.

Menü 1:

Hähnchenbrustfilet mit Rahmsauce, dazu Bio-Basmatireis und Chinakohl-Mais-Salat ^{1, 3, 5}

Menü 2:


Vollkorn-Spaghetti mit Brokkoli-Sahne-Sauce, dazu Bio-Karottensalat (100% Bio)   

Dessert:

Vanillejoghurt

Donnerstag den 29.10.


Menü 1:

Kartoffel-Kürbis-Gratin mit Kalbsrahmragout, dazu Knabbergurken 

Menü 2:

Vegetarischer Döner mit Fladenbrot, Soja-Gyros, Krautsalat, Tomaten und Tzaziki ^{2, 3}

Dessert:


Obst der Saison 

Freitag den 30.10.

Menü 1:


Eine Rindswurst mit Ketchup, dazu Bio-Salzkartoffeln ^{2, 3}

Menü 2:

Kartoffelrahmsuppe, dazu Bio-Weizenbaguette 

Dessert:

Milchreis mit Kirschgrütze

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