



Montag den 04.01.

Menü 1:

Gulasch vom Rind mit grünen Bohnen und kleinen Kartoffeln ^{1, 5, 8} 😊

Menü 2:

Sojaschnitzel mit Rahmsauce, dazu Bio-Dinkelreis ^{1, 5}

Dessert:


Obst der Saison 😊

Dienstag den 05.01.

Menü 1:

Überbackener Lachs-Kartoffelaufbau, dazu Salat mit Dressing

Menü 2:

Penne mit Brokkoli-Sahne-Sauce, Reibekäse, dazu Bio-Karottensalat (100% Bio) 😊 

Dessert:

Berliner ³

Mittwoch den 06.01. - Feiertag

Donnerstag 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:

Tortelloni mit Spinat-Füllung, dazu Tomatensauce und Reibekäse

Dessert:


Obst der Saison 😊

Freitag den 08.01.

Menü 1:

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

Menü 2:

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

Dessert:

Schokopudding

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 11.01.

Menü 1:

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

Menü 2:

Nudelauflauf mit Gemüse in Tomatensauce (100% Bio) ³ 

Dessert:

Obst der Saison 😊

Dienstag den 12.01.

Menü 1:

Lasagne al Forno vom Rind, dazu Salat mit Dressing

Menü 2:

Gemüseglasch mit Salzkartoffeln (100 % Bio) ³ 

Dessert:

Buttermilchdessert mit Birne und Vanille

Mittwoch den 13.01.

Menü 1:

Paniertes Hähnchenschnitzel mit Tomatensauce, dazu Bio-Reis und Salat mit Dressing

Menü 2:

Blumenkohl-Käse-Taler, dazu Bio-Spinatsauce und Kartoffelpüree 😊

Dessert:

Apfel-Streuselkuchen ⁸

Donnerstag den 14.01.

Menü 1:

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

Dessert:

Obst der Saison 😊

Vorsuppe:

Möhrencremesuppe ^{3,5}

Menü 2:

Marillenknödel (Aprikosenfüllung) mit Vanillesauce ^{1,3}

Freitag den 15.01.

Menü 1:

Bio-Spaghetti mit Carbonarasauce (Pute), dazu Parmesan und Salat mit Dressing ²

Menü 2:

Gnocchi mit Bio-Kürbissahnesauce, dazu Reibekäse 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

Montag den 18.01.

Menü 1:

Hähnchengulasch mit Bio-Vollkorn-Spirelli, dazu Bio-Möhrenrahmgemüse 😊

Menü 2:

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

Dessert:

Obst der Saison 😊

Dienstag den 19.01.

Menü 1:

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

Menü 2:

Eier mit Senfsauce und kleinen Bio-Kartoffeln, dazu Salat mit Dressing ^{1, 2, 3, 5} 😊

Dessert:

Birnenquark

Mittwoch den 20.01.

Menü 1:

Geflügelfleischkäse mit Ketchup, dazu Kartoffelsalat und Bio-Knabbermöhren ^{2, 3, 8}

Menü 2:

Gemüsereibekuchen, dazu Kräuterquark und Bio-Knabbermöhren 😊

Dessert:

Obst der Saison

Donnerstag den 21.01.

Menü 1:

Gebackenes Lachsfilet mit Remouladensauce, dazu Bio-Salzkartoffeln und Salat mit Dressing ^{3, 9} 😊

Menü 2:

Raviolini (Käsefüllung) mit Bio-Spinatsauce und Chinakohl-Mais-Salat ³

Dessert:

Mini-Amerikaner

Freitag den 22.01.

Menü 1:

Hähnchenschnitzel natur mit Champignonsauce und Semmelknödel

Menü 2:

Cremige Gemüsesuppe mit Pastinaken, dazu Vollkornbaguette (100% Bio) ³ 😊 

Dessert:

Grüne Götterspeise (Waldmeister) mit Vanillesauce 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

Montag den 25.01.

Menü 1:

Italienisches Hühnerragout in Tomatensauce mit Zucchini, dazu grüne Tagliatelle 😊

Menü 2:

Schupfnudelpfanne mit Wirsing und Möhren

Dessert:

Obst der Saison 😊

Dienstag den 26.01.

Menü 1:

Kartoffelsuppe mit Putenwürstchen in Scheiben, dazu Bio-Vollkornbaguette 2, 3, 5, 8

Menü 2:

Vollkorn-Spaghetti mit Tomatensauce dazu geriebener Käse und Bio-Gurkensalat (100% Bio) 😊 

Dessert:

Bananenquark mit Schokosplitter 3

Mittwoch den 27.01.

Menü 1:

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

Menü 2:

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

Dessert:

Griesspudding mit Zimt und Zucker

Donnerstag den 28.01.

Menü 1:

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

Menü 2:

Spanische Tortilla mit Kartoffeln, Mais und Paprika mit Schmanddip 😊

Dessert:

Pflaumenstreuselkuchen 3, 8



Freitag den 29.01.

Menü 1:

Hokifischfilet "Müllerin Art" mit Kräutersauce, dazu Bio-Dinkelreis und Knabbergurken 3 😊

Menü 2:

Überbackene Cannelloni gefüllt mit vegetarischer Bolognese (Soja) in Kürbis-Bechamelsauce, dazu Salat mit Dressing 1, 2, 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



Maier Schwaben GmbH

Panoramaweg 15
72296 Schopfloch

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

info@maierschwaben.de
www.maierschwaben.de