

## Montag den 01.02.

### Menü 1:

Rindergeschnetzeltes mit Blumenkohl und Bio-Vollkornreis <sup>1, 5, 8</sup> 😊

### Menü 2:

Bunter Nudelauflauf mit Tomatensauce und Gemüse (100% Bio) <sup>3</sup>

### Dessert:

Obst der Saison 😊

## Dienstag den 02.02.

### Menü 1:

Geflügelgyros mit Tzaziki und Djuvecreis, dazu Krautsalat <sup>2, 3</sup>

### Menü 2:

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

### Dessert:

Donut <sup>1</sup>

## Mittwoch den 03.02.

### Menü 1:

Spanische Paella mit Lachs, dazu Zitronendip 😊

### Menü 2:

Bunte Bio-Spirelli mit Gemüsebolognese, dazu Salat mit Dressing

### Dessert:

Mandarinenquark

## Donnerstag den 04.02.

### Menü 1:

Rindswurst mit Kartoffelpüree und Bio-Möhrenrahmgemüse <sup>2, 3</sup>

### Menü 2:

Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, dazu Kräuterquark und Bio-Knabber-Möhren 😊

### Dessert:

Mini-Amerikaner

## Freitag den 05.02.

### Menü 1:

Hähnchenschenkel mit dunkler Bratensauce, dazu Bio-Salzkartoffeln und Salat mit Dressing <sup>1, 3, 5</sup> 😊

### Menü 2:

Spinatschnitzel mit Tomatensauce und Eierknöpfle

### 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 08.02.

### Menü 1:

Frikadelle vom Geflügel mit Rahmsauce, dazu Maisgemüse und kleine Bio-Kartoffeln <sup>1, 3, 5</sup> 😊

### Menü 2:

Winterliches Ratatouille, dazu Bio-Salzkartoffeln <sup>3</sup>

### Dessert:

Obst der Saison 😊

## Dienstag den 09.02.

### Menü 1:

Bio-Spaghetti mit Bolognese (Rind), dazu Parmesan und Gurkensalat <sup>2, 3</sup>

### Menü 2:

Bio-Brokkoli-Blumenkohlgemüse, dazu Kartoffelpüree 😊

### Dessert:

Bio-Cookie Schoko

## Mittwoch den 10.02.

### Menü 1:

Überbackener Nudelauflauf mit Putenschinken und Brokkoli in Bechamelsauce, dazu Salat mit Dressing <sup>3</sup> 😊

### Menü 2:

Gemüsetortelloni dazu Paprikasauce und Salat mit Dressing <sup>1, 5</sup>

### Dessert:

Milchreis mit Zimt und Zucker

## Donnerstag den 11.02.

### Menü 1:

Hokifischfilet natur mit Dillsauce, dazu Bio-Dinkelreis und Knabbergurken 😊

### Dessert:

Bananenquark mit Schokosplitter <sup>3</sup>

### Vorsuppe:

Tomatencrèmesuppe

### Menü 2:

Kartoffelreibekuchen, dazu Apfelmus <sup>3</sup>

## Freitag den 12.02.

### Menü 1:

Hähnchenbrustfilet mit Ananas und Mozzarella überbacken, dazu Currysauce und Bio-Basmatireis 😊

### Dessert:

Obst der Saison 😊

### Vorsuppe:

Möhrencremesuppe <sup>3, 5</sup>

### Menü 2:

Kaiserschmarrn mit Vanillesauce, dazu Zimt und Zucker

### 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 Februar 2021



## Montag den 15.02. - Rosenmontag

### Menü 1:

Hühnerfrikassee mit Erbsen, dazu Bio-Reis

### Menü 2:

Linsengemüse mit Spätzle <sup>3</sup> 😊

### Dessert:

Obst der Saison 😊

## Dienstag den 16.02. - Fastnacht

### Menü 1:

Würstchengulasch (Rind) in Tomatensauce mit Bio-Vollkornspirelli, dazu Gurkensalat <sup>2,3</sup> 😊

### Menü 2:

Orientalisches Marktgemüse, dazu Bio-Couscous und Joghurt-Minz-Dip

### Dessert:

Berliner <sup>3</sup>

## Mittwoch den 17.02. - Aschermittwoch

### Menü 1:

Gebackenes Lachsfilet mit Bio-Rahmspinat, dazu kleine Bio-Kartoffeln <sup>3</sup> 😊

### Menü 2:

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

### Dessert:


Vanillepudding

## Donnerstag den 18.02.

### Menü 1:

Hähnchenbrustfilet "natur" mit Gemüsebulgur, dazu Salat mit Dressing

### Menü 2:

Kürbiscrèmesuppe mit Vollkornbaguette (100% Bio) <sup>3</sup> 

### Dessert:

Mini-Erdbeerrolle

## Freitag den 19.02.

### Menü 1:

Kalbsgulasch mit Bio-Penne, dazu Salat mit Dressing <sup>3</sup> 😊

### Menü 2:

Überbackener Vegetarischer Maultaschenauflauf mit Tomatensauce, dazu Knabber-Gurken

### 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 22.02.

### Menü 1:

Putenhackbällchen mit Kohlrabirahmgemüse, dazu Bio-Salzkartoffeln <sup>3</sup> 😊

### Menü 2:

Vegetarisch gefüllte Cannelloni (Spinat-Ricotta) mit Kürbis-Bechamelsauce und Mozzarella überbacken

### Dessert:

Obst der Saison 😊

## Dienstag den 23.02.

### Menü 1:

Fischburger mit einem Burgerbrötchen, gebackenen Seehechtfilet, Tomaten, Salat, Gurken, Remouladensauce, dazu Kartoffelecken <sup>1, 2, 3, 5, 9</sup> 😊

### Menü 2:

Gnocchi mit Käsesauce, dazu Salat mit Dressing

### Dessert:

Schokomuffin <sup>3, 8, 9</sup>

## Mittwoch den 24.02.

### Menü 1:

Nudel-Hackfleisch-Auflauf (Rind), dazu Knabbergurken <sup>1, 5</sup>

### Menü 2:

Falaffel mit Bio-Gemüse-Couscous, dazu Paprikadip <sup>3</sup> 😊

### Dessert:

Rote Grütze mit Vanillesauce

## Donnerstag den 25.02.

### Menü 1:

Vegetarisches Schnitzel mit Tomatenfüllung, dazu Tomatensauce, Bio-Vollkornreis und Salat mit Dressing <sup>1</sup> 😊

### Menü 2:

Bio-Rigatonelli mit Basilikumpestosauce, dazu Paprika-Mais-Salat <sup>3</sup>

### Dessert:

Obst der Saison 😊



## Freitag den 26.02.

### Menü 1:

Putengeschnetzeltes mit Pilzen, dazu zwei Semmelknödel und Knabbermöhren <sup>1, 5</sup>

### Menü 2:

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

### Dessert:

Pfirsich-Maracuja-Joghurt

### 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