

Donnerstag den 01.04. - Gründonnerstag

Menü 1:

Spinat-Risotto mit Lachs, dazu Sauerrahmdip² 😊

Menü 2:

Gratinierter Brokkoli-Spätzle-Auflauf mit Kräutersauce³

Dessert:

Obst der Saison 😊

Freitag den 02.04. - Karfreitag



MaierSchwaben wünscht allen Kindern frohe Ostern!

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 05.04. - Ostermontag

Dienstag den 06.04.

Menü 1:

Kalbsgulasch mit Möhren und Bio-Reis 😊

Menü 2:

Zwei Spinatschnitzel mit Schnittlauchsauce, dazu Bio-Salzkartoffeln³

Dessert:

Obst der Saison 😊

Mittwoch den 07.04.

Menü 1:

Eine Bratwurst (Schwein) mit Ketchup, dazu kleine Bio-Kartoffeln und Karottensalat^{2, 3, 8}

Alternative zum Schweinefleisch:

Eine Rindswurst mit Ketchup, dazu kleine Bio-Kartoffeln und Karottensalat^{2, 3}

Menü 2:

Tomatencrèmesuppe mit Reiseinlage und Vollkornbaguette (100% Bio) 😊 

Dessert:

Mandarinenquark

Donnerstag den 08.04.

Menü 1:

Hokifischfilet "Müllerin Art" (in Mehl und Milch gewendet) mit Joghurt-Dip, dazu Bio-Salzkartoffeln und Salat mit Joghurtdressing³ 😊

Menü 2:

Bunte Spirelli mit Brokkoli-Sahne-Sauce, dazu Reibekäse und Karottensalat (100% Bio) 

Dessert:

Obst der Saison 😊

Freitag den 09.04.

Menü 1:

Bio-Penne mit Bolognesesauce (Rind) und Parmesan, dazu Knabbergurken² 😊

Menü 2:

Drei Gemüsereibekuchen, dazu Kräuterquark

Dessert:

Mini-Erdbeerrolle

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 12.04.

Menü 1:

Paniertes Hähnchenschnitzel mit Frankfurter Grüner Soße, dazu Bio-Salzkartoffeln³

Menü 2:

Bio-Gemüsecurry (Kichererbsen, Karotten, Paprika) in Kokossauce mit Basmatireis³ 😊

Dessert:

Obst der Saison 😊

Dienstag den 13.04.

Menü 1:

Bio-Vollkorn-Spirelli mit Carbonara (Pute), dazu Parmesan und Tomatensalat^{2, 3} 😊

Dessert:

Milchreis mit Zimt und Zucker

Vorsuppe:

Blumenkohlcremesuppe (100% Bio) *

Menü 2:

Apfel-Crumble (Streusel) mit Vanillesauce

Mittwoch den 14.04.

Menü 1:

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

Menü 2:

Möhrencremesuppe, dazu Vollkornbaguette (100% Bio)³ 😊 

Dessert:

Buttermilchdessert mit roten Beeren (Erdbeeren, Rhabarber, Himbeeren)

Donnerstag den 15.04.

Menü 1:

Vegetarische Frühlingsrolle (Mungobohnen, Weißkohl, Lauch) mit süß-saurem Dip, dazu Basmatireis und Gurkensalat^{1, 2, 3} 😊

Menü 2:

Nudelaufbau mit Gemüse (Brokkoli, Paprika, Mais) und Bärlauchpestosauce

Dessert:

Obst der Saison 😊



Freitag den 16.04.

Menü 1:

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

Menü 2:

Zucchini-Kartoffel-Auflauf mit Feta, dazu Salat mit Frenchdressing 😊

Dessert:

Mini-Amerikaner

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 19.04.

Menü 1:

Hähnchenbruststreifen in Zitronenrahmsauce, dazu Bio-Reis und Möhrengemüse

Menü 2:

Spanische Tortilla mit Kartoffeln, Mais und Paprika, dazu Kräuterquark 😊

Dessert:

Obst der Saison 😊

Dienstag den 20.04.

Menü 1:

Rindergeschnetzeltes mit Leipziger Allerlei (Karotten-Erbesen-Spargel-Gemüse), dazu Weizen-Ebly^{1, 5, 8} 😊

Menü 2:

Überbackener vegetarischer Maultaschenauflauf mit Tomatensauce, dazu Chinakohl-Mais-Salat³

Dessert:

Rote Grütze (Sauerkirschen, rote Johannisbeeren, Himbeeren) mit Vanillesauce

Mittwoch den 21.04.

Menü 1:

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

Menü 2:

Zwei Gemüseknödel (Porree, Karotten, Sellerie) mit Kräutersauce, dazu Salat mit Frenchdressing³ 😊

Dessert:

Bio-Cookie Schoko

Donnerstag den 22.04.

Menü 1:

Gebackenes Lachsfilet mit Remouladensauce, dazu Kartoffel-Erbsenpüree und Bio-Knabbergurken⁹ 😊

Menü 2:

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

Dessert:

Bananenquark mit Schokosplitter³

Freitag den 23.04.

Menü 1:

Bunte Gemüsesuppe (Möhren, Sellerie, Kohlrabi) mit Putenklößchen, dazu eine Scheibe Vollkornbrot 😊

Menü 2:

Linsengemüse mit Spätzle³

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 26.04.

Menü 1:

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

Menü 2:

Vegetarisches Schnitzel mit Tomatenfüllung,
dazu Ratatouillegemüse (Zucchini, Paprika, Aubergine) und Bio-Vollkornreis¹ 😊

Dessert:

Obst der Saison 😊

Dienstag den 27.04.

Menü 1:

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

Menü 2:

Gnocchi mit Tomatensauce, dazu Salat mit Frenchdressing 😊

Dessert:

Vanillepudding mit Schokosauce

Der **Spargel** (lateinisch: *Asparagus officinales*) ist ein Liliengewächs, Saison ist von April bis Ende Juni. Die Spargelstangen wachsen unter der Erde. Sie sind lang, hart und weiß-gelblich in der Farbe.

Mittwoch den 28.04.

Menü 1:

Hühnerfrikassee mit **Spargel** und Champignons, dazu Bio-Reis 😊

Menü 2:

Frühlingshafte Kartoffelrahmsuppe (Kartoffeln, Karotten, Zucchini),
dazu Vollkornbaguette (100% Bio)³ 

Dessert:

Obst der Saison 😊

Donnerstag den 29.04.

Menü 1:

Gebackenes Kabeljaufilet mit Cocktailsauce, dazu Kartoffelecken und Gurkensalat^{3, 5} 😊

Menü 2:

Vegetarische Tortelloni mit Gemüsefüllung (Spinat, Karotten, Sellerie),
dazu Basilikumpestosauce und Salat mit Balsamicodressing^{1, 2, 3}

Dessert:

Schokomuffin^{3, 8, 9}

Freitag den 30.04.

Menü 1:

Bunte Bio-Spirelli mit Geflügelbällchen in Käsesauce, dazu Salat mit Frenchdressing

Menü 2:

Bio-Salzkartoffeln mit Bio-Rahmspinat und zwei gekochten Eiern³ 😊

Dessert:

Birnenquark

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