

Dienstag den 01.06.

Menü 1:

Bio-Spaghetti mit Bolognese (Rinderhackfleischsauce),
dazu Parmesan und Salat mit Kräuter-Basilikum-Dressing^{2, 3}

Menü 2:

Minestrone - Italienische Gemüsesuppe (Zucchini, Paprika, Karotte)
mit Reiseinlage, dazu Weizenbaguette (100% Bio)³ 

Dessert:

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

Mittwoch den 02.06.

Menü 1:

Gebackenes Lachsfilet mit Remouladensauce, dazu Kartoffelsalat und Bio-Knabbergurken^{2, 9} 

Menü 2:

Vegetarischer Burger mit einem Brötchen, Gemüseschnitzel (Karotte, Sellerie, Porree),
Tomaten, Salat, Gurken und Burgersauce, dazu Kartoffelecken^{1, 2, 3, 5, 8, 9}

Dessert:

Mini-Amerikaner

Donnerstag den 03.06. - Fronleichnam

Freitag den 04.06.

Menü 1:

Bio-Couscous mit Gemüse (Kichererbsen, Karotte, Paprika)
und Hähnchenbruststreifen, dazu Paprikasauce^{1, 5}

Menü 2:

PASTA - Bio-Vollkornspaghetti mit Gemüse-Concassée (Tomate, Soja, Karotte), dazu Parmesan² 

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



MaierSchwaben GmbH

Panoramaweg 15
72296 Schopfloch

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

info@maierschwaben.de
www.maierschwaben.de

Montag den 07.06.

Menü 1:

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

Menü 2:

Maiskolben mit Kräuterbutter, dazu Radieschenquark und Bio-Salzkartoffeln 1,3

Dessert:

Obst der Saison 😊

Dienstag den 08.06.

Menü 1:

Kalbsrahmragout mit Bio-Rigatonelli, dazu Salat mit Kräuter-Basilikumdressing 3

Menü 2:

Eine Gemüsefrikadelle (Karotten, Sellerie, Lauch)
mit Kräutersauce und hausgemachtem Kartoffel-Erbsenpüree 3,8 😊

Dessert:

Buttermilchdessert mit Orange und Limette

Mittwoch den 09.06.

Menü 1:

Pochiertes Seelachsfilet mit Dillsauce und Bio-Vollkornreis dazu Salat mit Frenchdressing 😊

Menü 2:

Überbackener vegetarischer Maultaschenauflauf mit Tomatensauce, dazu Tomatensalat 3

Dessert:

Milchreis mit Zimt und Zucker

Donnerstag den 10.06.

Menü 1:

Bio-Spaghetti mit Carbonarasauce (Putenschinken), dazu Parmesan und Karottensalat 2 😊

Dessert:

Obst der Saison 😊

Vorsuppe:

Tomatencrèmesuppe

Menü 2:

Apfelstrudel mit Vanillesauce

Freitag den 11.06.

Menü 1:

Hähnchenbrustfilet "natur" mit Gemüse-Bulgur
(Kichererbsen, Paprika, Karotten) und Curry-Frischkäse-Dip

Menü 2:

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

Dessert:

Schokomuffin 3, 8, 9

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

Speiseplan Juni 2021

Montag den 14.06.

Menü 1:

Frikadelle (Geflügel) mit Kritharaki (griechische Reismudeln) und Tomatensalsa, dazu Krautsalat^{2,3}

Menü 2:

Gemüsepfanne (Zucchini, Karotte, Paprika) mit Kichererbsen, dazu Bio-Bulgur und Paprikadip³ 😊

Dessert:

Obst der Saison

Dienstag den 15.06.

Menü 1:

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

Menü 2:

Gemüse-Tortelloni (Spinat/Ricotta) mit Käsesauce, dazu Salat mit Frenchdressing 😊

Dessert:

Bananenquark mit Schokosplitter³

Mittwoch den 16.06.

Menü 1:

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

Menü 2:

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

Dessert:

Mini-Erdbeerrolle

Donnerstag den 17.06.

Menü 1:

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

Menü 2:

Sojaschnitzel mit Tomatensauce und Bio-Reis, dazu Gurken-Dill-Salat³

Dessert:

Obst der Saison 😊



Freitag den 18.06.

Menü 1:

Bio-Vollkorn-Spirelli mit Lachs in Tomatencreme, dazu Salat mit Joghurtdressing 😊

Menü 2:

Zwei Eier mit Senfsauce und kleinen Bio-Kartoffeln, dazu Knabbermöhren^{1,2,3,5}

Dessert:

Heidelbeerquark

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 21.06.

Menü 1:

Gulasch vom Rind mit Spätzle, dazu Kohlrabi ^{1, 5, 8} 😊

Menü 2:

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

Dessert:

Obst der Saison 😊

Dienstag den 22.06.

Menü 1:

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

Menü 2:

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

Dessert:

Apfel-Streuselkuchen ⁸

Mittwoch den 23.06.

Menü 1:

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

Menü 2:

Blumenkohl-Käse-Taler mit Kräutersauce und Bio-Vollkornreis, dazu Salat mit Frenchdressing ³ 😊

Dessert:

Erdbeerjoghurt

Donnerstag den 24.06.

Menü 1:

Gebackenes Kabeljaufilet mit Remouladensauce, dazu Bio-Salzkaroffeln und Knabbergurken ^{3, 9} 😊

Menü 2:

Vegetarisch gefüllte Cannelloni (Tomate, Karotte, Zucchini, Soja) mit Möhrenbolognese und Mozzarella
überbacken, dazu Salat mit Frenchdressing

Dessert:

Obst der Saison 😊

Freitag den 25.06.

Menü 1:

Überbackener Nudelauflauf (Bio-Spirelli) mit Putenschinken und Brokkoli in Bechamelsauce, dazu Salat
mit Frenchdressing

Menü 2:

Vegetarische Bratwurst mit Tomaten-Curry-Sauce und Weizen-Ebly, dazu Knabbermöhren ^{1, 8} 😊

Dessert:

Vanillepudding mit Schokosauce

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 28.06.

Menü 1:

Hähnchenbrustfilet "natur" mit Ratatouillegemüse (Zucchini, Aubergine, Paprika) und Bio-Vollkornspirelli



Menü 2:

Chili sin Carne (Rote Bohnen, Mais, Paprika) mit Saurer Sahne, dazu Bio-Weizenbaguette

Dessert:

Obst der Saison 😊

Dienstag den 29.06.

Menü 1:

Hackbällchen (Rind) mit Rahmsauce, dazu grüne Bohnen und Bio-Reis ^{1, 5}

Menü 2:

Käse-Makkaroni, dazu Karottensalat (100% Bio) 😊 

Dessert:

Grüne Götterspeise (Waldmeister) mit Vanillesauce ¹

Mittwoch den 30.06.

Menü 1:

Hähnchenbrustfilet "Piccata Art" mit Tomatensauce und Bio-Penne, dazu Gurkensalat in Joghurtdressing ^{2, 3, 5}

Menü 2:

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



MaierSchwaben GmbH

Panoramaweg 15
72296 Schopfloch

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

info@maierschwaben.de
www.maierschwaben.de