

## Donnerstag den 01.07.

### Menü 1:

Spanische Paella (Reispfanne mit Erbsen, Paprika, Mais)  
mit Lachs, dazu Zitronendip und Tomatensalat in Essig-Öl-Dressing<sub>3</sub> 😊

### Menü 2:

Gnocchi mit Gemüsebolognese und Reibekäse, dazu Salat mit Frenchdressing

### Dessert:

Mini-Amerikaner

## Freitag den 02.07.

### Menü 1:

Käse-Lauch-Suppe mit Hackfleisch (Rind), dazu eine Scheibe Roggenmischbrot 😊

### Menü 2:

Drei Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung und Möhrenragout, dazu Salat mit Frenchdressing

### Dessert:

Griechischer Joghurt mit Honig

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 05.07.

### Menü 1:

Geflügelgyros mit Tzaziki und Bio-Reis, dazu Krautsalat <sup>2,3</sup>

### Menü 2:

Gemüsegulasch (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl mit kleinen Kartoffeln (100 % Bio) <sup>3</sup>  

### Dessert:

Obst der Saison 

## Dienstag den 06.07.

### Menü 1:

Bio-Penne mit Bolognesesauce (Geflügel) und Parmesan, dazu Knabbergurken <sup>2</sup>

### Menü 2:

Zwei Spinatschnitzel mit Paprikasauce und Bio-Dinkelreis <sup>1,5</sup> 

### Dessert:

Donut <sup>1</sup>

## Mittwoch den 07.07.

### Menü 1:

Eine Bratwurst (Schwein) mit Ketchup, dazu kleine Bio-Kartoffeln und Bio-Karottensalat <sup>2,3,8</sup>

### Alternative ohne Schweinefleisch:

Eine Rindswurst mit Ketchup, dazu kleine Bio-Kartoffeln und Bio-Karottensalat <sup>2,3</sup>

### Menü 2:

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

### Dessert:

Kirschquark

## Donnerstag den 08.07.

### Menü 1:

Hokifischfilet "Müllerin Art" mit Remoulade, dazu Bio-Salzkartoffeln und Salat mit Joghurtdressing <sup>3,9</sup> 

### Menü 2:

Tomatencremesuppe mit Reiseinlage und Weizenbaguette (100% Bio)  

### Dessert:

Buttermilchdessert mit Birne und Vanille

## Freitag den 09.07.

### Menü 1:

Kalbsgulasch mit Erbsen-Möhrengemüse und Bio-Reis 

### Menü 2:

Gnocchi-Auflauf mit Zucchini in Bechamelsauce, dazu Gurkensalat (100% Bio)  

### 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 12.07.

### Menü 1:

Paniertes Hähnchenschnitzel mit Frankfurter Grüner Soße, dazu Bio-Salzkartoffeln<sup>3</sup>

### Menü 2:

Ratatouille (Zucchini, Auberginen, Paprika in Tomatensauce) mit Bio-Schupfnudeln und Reibekäse 😊

### Dessert:

Obst der Saison 😊

## Dienstag den 13.07.

### Menü 1:

Gebackenes Lachsfilet mit Limonendip dazu Bio-Paella-Reis (Erbsen, Karotten, Paprika)<sup>3</sup> 😊

### Menü 2:

Bunte Gemüsesuppe (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl) und Weizenbaguette (100% Bio)<sup>3</sup> 

### Dessert:

Pflaumenstreuselkuchen<sup>3, 8</sup>

## Mittwoch den 14.07.

### Menü 1:

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

### Menü 2:

Soja-Geschnetzeltes mit Champignons, dazu Bio-Eierknöpfe und Salat mit Frenchdressing<sup>1, 5</sup> 😊

### Dessert:

Schokopudding

## Donnerstag den 15.07.

### Menü 1:

Vegetarische Frühlingsrolle (Mungobohnen, Weißkohl, Lauch) mit süß-saurem Dip, dazu  
Bio-Basmatireis und Asia Gurkensalat (Gurke, Paprika, Koriander)<sup>1, 2, 3</sup>

### Menü 2:

Nudelauflauf mit Gemüse (Brokkoli, Paprika) und Kräutersauce (100 % Bio) 

### Dessert:

Pfirsich-Maracuja-Joghurt

## Freitag den 16.07.

### Menü 1:

Putengeschnetzeltes mit Erbsengemüse, dazu Bio-Vollkornreis<sup>1, 5</sup> 😊

### Menü 2:

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

### 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 19.07.

### Menü 1:

Hähnchenbruststreifen in Zitronenrahmsauce, dazu Bio-Reis und Möhrengemüse

### Menü 2:

Vegane Spinatstange mit Currydip, dazu Bio-Gemüse-Couscous (Sellerie, Paprika, Karotten) <sup>3, 8</sup> 😊

### Dessert:

Obst der Saison 😊

## Dienstag den 20.07.

### Menü 1:

Rindergeschnetzeltes mit Leipziger Allerlei  
(Karotten-Erbсен-Spargel-Gemüse), dazu Kartoffelpüree <sup>1, 5, 8</sup> 😊

### Menü 2:

Gemüsemaultaschen, dazu Kräutersauce und Chinakohl-Mais-Salat in Joghurtdressing <sup>3</sup>

### Dessert:

Griesspudding mit Zimt und Zucker

## Mittwoch den 21.07.

### Menü 1:

Cordon bleu vom Hähnchen (mit Putenschinken und Käse gefüllt), dazu dunkle Bratensauce, Bio-Eierknöpfe und Salat mit Kräuter-Basilikum-Dressing <sup>1, 2, 3, 5</sup>

### Menü 2:

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

### Dessert:

Obst der Saison 😊

## Donnerstag den 22.07.

### Menü 1:

Bio-Vollkornspirelli mit Lachs-Dill-Sahnesauce, dazu Salat mit Frenchdressing 😊

### Menü 2:

Spanische Tortilla mit Kartoffeln und Paprika, dazu Kräuterquark (100 % Bio) <sup>3</sup> 

### Dessert:

Mini-Erdbeerrolle

## Freitag den 23.07.

### Menü 1:

Würstchengulasch (Rind) in Tomatensauce mit Bio-Reis (parboiled), dazu Salat mit Frenchdressing <sup>2, 3</sup>

### Menü 2:

Zwei Gemüseknödel (Porree, Karotten, Sellerie) mit Kräutersauce, dazu Salat mit Frenchdressing <sup>3</sup> 😊

### Dessert:

Pfirsich-Maracuja-Quark

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 26.07.

### Menü 1:

Asiatisches Rindergeschnetzeltes mit Karotten und Bambussprossen, dazu Bio-Pasta<sup>1, 2, 3, 8</sup>

### Menü 2:

Gemüse Cordon Bleu (Karotte, Blumenkohl, Brokkoli), dazu Tomatensauce und Bio-Salzkartoffeln<sup>3</sup> 😊

### Dessert:

Obst der Saison 😊

## Dienstag den 27.07.

### Menü 1:

Hühnerfrikassee mit Erbsen, dazu Vollkornreis (100% Bio) 😊 

### Menü 2:

Gnocchi mit Tomatensauce, dazu geriebener Käse und Gurkensalat (100% Bio) 

### Dessert:

Bananenquark mit Schokosplitter<sup>3</sup>

## Mittwoch den 28.07.

### Menü 1:

Chili con Carne vom Rind (rote Kidneybohnen, Mais, Paprika)  
mit Crème Fraîche und Bio-Weizenbaguette

### Menü 2:

Sommerliche Kartoffelrahmsuppe (Kartoffeln, Karotten, Zucchini),  
dazu Weizenbaguette (100% Bio)<sup>3</sup> 😊 

### Dessert:

Bio-Cookie 'Kerniger Hafer'

## Donnerstag den 29.07.

### Menü 1:

Gebackenes Kabeljaufilet mit Cocktailsauce, dazu Kartoffelecken und Gurkensalat<sup>2, 3, 5</sup> 😊

### Menü 2:

Vegetarische Tortelloni mit Gemüsefüllung (Spinat, Pinienkerne),  
dazu Käsesauce und Knabberkarotten (100% Bio) 

### Dessert:

Mini-Amerikaner

## Freitag den 30.07.

### Menü 1:

Bunte Bio-Spirelli mit Bio-Hühnerfleischklößchen in Rahmsauce,  
dazu Salat mit Kräuter-Basilikum-Dressing<sup>3</sup>

### Menü 2:

Bio-Salzkartoffeln mit Bio-Rahmspinat und zwei gekochten Eiern<sup>3</sup> 😊

### 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