

Speiseplan September 2021

Mittwoch den 01.09.

Menü 1:

Gebackenes Lachsfilet mit Remouladensauce, dazu Bio-Kartoffelsalat und Knabbergurken^{3, 9} 😊

Menü 2:

PASTA - Gemüse-Tortelloni (Spinat & Pinienkerne) mit Käsesauce,
dazu Bio-Karottensalat (100 % Bio) 

Dessert:

Obst der Saison 😊

Donnerstag den 02.09.

Menü 1:

Geflügelfrikadelle mit Bratensauce, dazu Bio-Spätzle und Salat mit Joghurtdressing^{1, 3, 5}

Menü 2:

Brokkoli-Blumenkohl-Rahmgemüse mit Vollkornreis (100% Bio) 

Dessert:

Buttermilchdessert mit roten Beeren (Erdbeeren, Rhabarber, Himbeeren)

Freitag den 03.09.

Menü 1:

Couscous mit Gemüse (Karotten, Kichererbsen, Paprika) und Hühnerfleischklösschen,
dazu Paprika-Tomatensauce (100% Bio)³ 

Menü 2:

Vegetarischer Burger mit einem Brötchen,
Gemüsefrikadelle (Karotten, Sellerie, Poree), Tomaten, Salat,
Gewürzgurken und Burgersauce, dazu Kartoffelecken^{1, 2, 3, 5, 8, 9}

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

Speiseplan September 2021

Montag den 06.09.

Menü 1:

Hähnchenbrustfilet mit Gemüse-Bulgur (Kichererbsen, Paprika, Karotten), dazu Curry-Frischkäse-Dip 😊

Menü 2:

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

Dessert:

Obst der Saison 😊

Dienstag den 07.09.

Menü 1:

Kalbsrahmragout mit Bio-Rigatonelli, dazu Salat mit Kräuter-Basilikum-Dressing 3

Menü 2:

Vegetarische Bratwurst mit Tomaten-Curry-Sauce, dazu Weizenebly und Knabbermöhren 1,8 😊

Dessert:

Pfirsich-Maracuja-Joghurt

Mittwoch den 08.09.

Menü 1:

Pochiertes Hokifilet mit Senfsauce und Bio-Vollkornreis, dazu Salat mit Joghurdressing 1,2,5 😊

Menü 2:

Überbackener vegetarischer Maultaschenauflauf mit Tomatensauce, dazu Tomatensalat

Dessert:

Mini-Erdbeerrolle

Donnerstag den 09.09.

Menü 1:

Linseneintopf mit Putenwürstchen und Vollkornbrot 2,3,8 😊

Dessert:

Obst der Saison 😊

Vorsuppe:

Tomatencrèmesuppe

Menü 2:

Apfelstrudel mit Vanillesauce

Freitag den 10.09.

Menü 1:

Hähnchenschnitzel mit dunkler Sauce, dazu Erbsengemüse und Salzkartoffeln 1,5 😊

Menü 2:

PASTA – Spirellinudeln mit Brokkoli-Sahne-Sauce, dazu Gurkensalat (100% Bio) 

Dessert:

Bananenquark mit Schokosplitter 3

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 13.09.

Schulstart

Menü 1:

Geflügelfrikadelle mit Bio-Reis und Tomatensalsa, dazu Krautsalat ^{2,3}

Menü 2:

Minestrone mit Reiseinlage, dazu Weizenbaguette (100% Bio) ³  

Dessert:

Obst der Saison 

Dienstag den 14.09.

Menü 1:

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

Menü 2:

Käse-Makkaroni, dazu Karottensalat (100% Bio)  

Dessert:

Griesspudding mit Zimt und Zucker

Mittwoch den 15.09.

Menü 1:

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

Menü 2:

Zucchini-Kartoffel-Auflauf mit Feta, Salat mit Frenchdressing

Dessert:

Donut ¹

Donnerstag den 16.09.

Menü 1:

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

Menü 2:

Sojaschnitzel mit Tomatensauce, dazu Bio-Dinkelreis und Gurken-Dill-Salat ³ 

Dessert:

Obst der Saison 



Freitag den 17.09.

Menü 1:

PASTA – Bio-Vollkorn-Spirelli mit Lachs in Dill-Sahne-Sauce,
dazu Salat mit Basilikum-Kräuter-Dressing ^{2,3} 

Menü 2:

Spanische Tortilla mit Kartoffeln und Paprika, dazu Kräuterquark (100 % Bio) ³  

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

Speiseplan September 2021

Montag den 20.09.

Menü 1:

Rindergulasch mit grünen Bohnen und Bio-Reis ^{1, 5, 8} 😊

Menü 2:

Gnocchi mit Paprikasauce, dazu geriebener Käse (100% Bio) ³ 

Dessert:

Obst der Saison 😊

Dienstag den 21.09.

Menü 1:

Cordon bleu vom Hähnchen mit Putenschinken und Käse gefüllt, dazu dunkle Sauce, Spätzle und Karotten-Apfel-Salat ^{1, 2, 3, 5}

Menü 2:

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

Dessert:

Buttermilchdessert mit Birne und Vanille

Mittwoch den 22.09.

Menü 1:

Bratwurst (Geflügel) in Currysauce dazu Kartoffelecken und Salat mit Frenchdressing ^{1, 3, 5, 8}

Menü 2:

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

Dessert:

Schokopudding mit Vanillesauce

Donnerstag den 23.09.

Menü 1:

Mit Parmesancrumble überbackenes Seelachsfilet auf Basilikumsauce, dazu Bio-Reis und Salat mit Kräuter-Basilikum-Dressing ^{2, 3} 😊

Menü 2:

Vegetarisch gefüllte Cannelloni (Tomate, Karotte, Zucchini, Soja) mit Möhrenbolognese und Mozzarella überbacken, dazu Salat mit Kräuter-Basilikum-Dressing ³

Dessert:

Obst der Saison 😊

Freitag den 24.09.

Menü 1:

PASTA - Überbackener Nudelaufwurf mit Putenschinken und Brokkoli in Bechamelsauce, dazu Salat mit Frenchdressing

Menü 2:

Eine Gemüsefrikadelle (Karotte, Sellerie, Porree) mit Kräutersauce und Erbsen-Kartoffelpüree ^{3, 8} 😊

Dessert:

Pflaumenstreuselkuchen ^{3, 8}

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 September 2021

Montag den 27.09.

Menü 1:

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

Menü 2:

Chili sin Carne (Rote Bohnen, Paprika) mit Saurer Sahne, dazu Weizenbaguette (100% Bio) ³ 

Dessert:

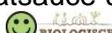
Obst der Saison 😊

Dienstag den 28.09.

Menü 1:

Hackbällchen (Rind) mit Rahmsauce und Maisgemüse, dazu kleine Bio-Kartoffeln ^{1, 3, 5}

Menü 2:

PASTA - Tortelloni (Spinat & Pinienkerne) mit Spinatsauce und Käse überbacken, dazu Gurkensalat (100% Bio) 😊 

Dessert:

Mandarinenquark

Mittwoch den 29.09.

Menü 1:

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

Menü 2:

Bio-Gemüse-Bulgur (Kichererbsen, Paprika, Karotte), dazu Mini Hackbällchen und Paprikasauce (100% Vegan) ³ 😊

Dessert:

Obst der Saison 😊

Donnerstag den 30.09.

Menü 1:

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

Menü 2:

Allgäuer Käsespätzle, dazu Karottensalat(100 % Bio) 

Dessert:

Apfel-Streuselkuchen ⁸

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