

## Speiseplan Oktober 2021 BIOLOGISCH

**Freitag den 01.10.**

**Menü 1:**

Käse-Lauchsuppe mit Hackfleisch (Rind),  
dazu Weizenbaguette (100% Bio) 

**Menü 2:**

Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung,  
dazu Möhren-Erbsenragout und Salat mit Frenchdressing 😊

**Dessert:**

Grüne Götterspeise (Waldmeister),

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 04.10.

### Menü 1:

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

### Menü 2:

Tortelloni gefüllt mit Gemüsebolognese (Kartoffeln, Karotten, Sellerie, Soja),  
dazu Tomatensauce und Reibekäse

### Dessert:

Obst der Saison 😊

## Dienstag den 05.10.

### Menü 1:

Hähnchen-Nuggets mit Ketchup und Kartoffelecken, dazu Coleslaw<sup>3,5</sup>

### Menü 2:

Brokkoli-Blumenkohl-Rahmgemüse mit kleinen Kartoffeln (100% Bio)<sup>3</sup>  😊

### Dessert:

Buttermilchdessert mit Orange und Limette

## Mittwoch den 06.10.

### Menü 1:

Haschee (Rind) mit Bio-Spirelli und Reibekäse, dazu Knabbermöhren<sup>1,2,5</sup>

### Menü 2:

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

### Dessert:

Mini-Erdbeerrolle

## Donnerstag den 07.10.

### Menü 1:

Überbackener Lachs-Kartoffelaufauf, dazu Salat mit Joghurtdressing 😊

### Menü 2:

Sojaschnitzel mit Rahmsauce, dazu Bio-Dinkelreis und Chinakohl-Mais-Salat in Joghurtdressing<sup>1,3,5</sup>

### Dessert:

Obst der Saison 😊

## Freitag den 08.10.

### Menü 1:

Frikadelle (Geflügel) mit Paprikasauce, dazu Knöpfe und Bio-Gurkensalat<sup>1,3,5</sup>

### Menü 2:

Penne mit Spinatsauce, dazu Bio-Gurkensalat (100% Bio)  😊

### Dessert:

Bio-Cookie Schoko

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 Oktober 2021

## Montag den 11.10.

### Menü 1:

Erseneintopf mit Rindswurst dazu Bio-Weizenbaguette<sup>2</sup> 😊

### Menü 2:

Schupfnudelpfanne mit Spinat und Möhren (100%Bio)<sup>3</sup> 

### Dessert:

Obst der Saison 😊

## Dienstag den 12.10.

### Menü 1:

Cevapcici (Rind) mit Ajvar, dazu Kritharaki und Krautsalat in Essig-Öl-Dressing<sup>2,3</sup>

### Menü 2:

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

### Dessert:

Kirschquark

## Mittwoch den 13.10.

### Saisongemüse Spinat

### Menü 1:

Seelachs (natur) mit Blattspinat und Bio-Salzkartoffeln<sup>3</sup> 😊

### Menü 2:

Spinatspätzle mit Champignonrahm, dazu Salat mit Joghurtdressing

### Dessert:

Mini-Amerikaner

## Donnerstag den 14.10.

### Menü 1:

Hähnchenbrustfilet mit Geflügeljus, dazu Bio-Vollkornreis und Salat mit Kräuter-Basilikum-Dressing<sup>1,3,5</sup> 😊

### Dessert:

Obst der Saison

### Vorsuppe:

Möhrencremesuppe<sup>3,5</sup>

### Menü 2:

Marillenknödel mit Vanillesauce<sup>1,3</sup>

## Freitag den 15.10.

### Menü 1:

Bio-Spaghetti mit Carbonarasauce von der Pute, dazu Parmesan und Salat mit Frenchdressing<sup>2</sup>

### Menü 2:

Gnocchi mit Kürbissahnesauce, dazu geriebener Käse (100% Bio)<sup>3</sup> 

### Dessert:

Vanillepudding

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 18.10.

### Menü 1:

Hähnchenschnitzel natur mit Champignonsauce und Semmelknödel

### Menü 2:

Cremige Gemüsesuppe mit Pastinaken, dazu Weizenbaguette (100% Bio) <sup>3</sup>  

### Dessert:

Obst der Saison 

## Dienstag den 19.10.

### Menü 1:

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

### Menü 2:

Gratinierter Brokkoli-Spätzle-Auflauf mit Käsesauce, dazu Salat mit Frenchdressing

### Dessert:

Bananenquark mit Schokosplitter <sup>3</sup> 

## Mittwoch den 20.10.

### Menü 1:

Putengeschnetzeltes mit Bio-Vollkorn-Spirelli, dazu Erbsengemüse <sup>1, 5</sup> 

### Menü 2:

Gemüsereibekuchen (Kartoffeln, Zucchini, Möhren), dazu Kräuterquark und Knabbermöhren

### Dessert:

Milchreis mit Zimt und Zucker

## Donnerstag den 21.10.

### Menü 1:

Hokifischfilet "Müllerin Art" (in Mehl und Milch gewendet)  
mit Tomatensauce, dazu Bio-Dinkelreis und Knabbergurke 

### Menü 2:

Raviolini-Auflauf mit Spinat-Sauce, dazu Gurkensalat (100 % Bio) 

### Dessert:

Obst der Saison 

## Freitag den 22.10.

### Menü 1:

Geflügelfleischkäse mit Ketchup, dazu Kartoffelsalat und Bio-Knabbermöhren <sup>2, 3, 8</sup>

### Menü 2:

Blumenkohl-Käse-Taler mit Kräutersauce und Bio-Reis, dazu Salat mit Frenchdressing <sup>3</sup> 

### Dessert:

Pflaumenstreuselkuchen <sup>3, 8</sup>

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 Oktober 2021

## Montag den 25.10.

### Menü 1:

Kartoffelsuppe mit Putenwürstchen, dazu Bio-Weizenbaguette (100% Bio) <sup>2, 3, 8</sup> 

### Dessert:

Obst der Saison 

### Vorsuppe:

Tomatencrèmesuppe

### Menü 2:

Apfelstrudel mit Vanillesauce

## Dienstag den 26.10.

### Menü 1:

Würstchenragout (Rind) in Tomatensauce, dazu Bio-Rigatonelli und Salat mit Frenchdressing <sup>2, 3</sup>

### Menü 2:

Eier mit Senfsauce und kleinen Bio-Kartoffeln, dazu Salat mit Frenchdressing <sup>2, 3, 5</sup> 

### Dessert:

Heidelbeerjoghurt

## Mittwoch den 27.10.

### Menü 1:

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

### Menü 2:

Vollkorn-Spaghetti mit Käsesauce, dazu geriebener Käse und Knabbergurken (100% Bio) 

### Dessert:

Obst der Saison 

## Donnerstag den 28.10.

### Menü 1:

Vegetarische Frühlingsrolle (Mungobohnen, Weißkohl, Lauch)  
mit süß-saurem Dip, dazu Parboiled Basmatireis <sup>1, 2, 3</sup> 

### Menü 2:

Blumenkohl-Kartoffel-Auflauf, dazu Salat mit Frenchdressing

### Dessert:

Donut <sup>1</sup>



## Freitag den 29.10.

### Menü 1:

Gebackenes Lachsfilet mit Remouladensauce,  
dazu Bio-Salzkartoffeln und Salat mit Essig-Öl-Dressing <sup>3, 9</sup> 

### Menü 2:

Überbackene Cannelloni gefüllt mit vegetarischer Bolognese (Soja)  
in Kürbis-Bechamelsauce, dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing <sup>3</sup>

### Dessert

Buttermilchdessert mit roten Beeren (Erdbeeren, Rhabarber, Himbeeren)

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