

Speiseplan Dezember 2021



Mittwoch den 01.12.

Menü 1:

Geflügelbratwurst mit dunkler Bratensauce, dazu Rotkraut und Kartoffelpüree ^{1, 5}

Menü 2:


Vollkorn-Spaghetti mit Tomatensauce, dazu geriebener Käse und Karottensalat (100% Bio) ³  

Dessert:

Bio-Cookie Schoko

Donnerstag den 02.12.

Menü 1:

Gebackenes Lachsfilet mit Kräuterdip, dazu Gemüsereis 

Menü 2:

Süßkartoffel-Spinat-Auflauf mit Käse überbacken, dazu Knabbergurken (100 % Bio) 

Dessert:

Obst der Saison 

Freitag den 03.12.

Menü 1:


Rindergulasch mit Spätzle und grünes Bohnengemüse ^{1, 5, 8}

Menü 2:

Asiatische Gemüsebällchen (Karotten, Weißkohl, Bambus), dazu Bio-Basmatireis und Gurkensalat ³ 

Dessert:

Vanillequark

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 Dezember 2021

Montag den 06.12.

Menü 1:

Geflügelfleischrolle mit Geflügeljus, dazu Bio-Reis und Wirsinggemüse ^{1,5}

Menü 2:

Vegetarisch gefüllte Cannelloni (Tomate, Karotte, Zucchini, Soja)
mit Möhrenbolognese und Mozzarella überbacken 😊

Dessert:

Obst der Saison 😊

Dienstag den 07.12.

Menü 1:

Paniertes Schnitzel (Hähnchen) mit Rahmsauce, dazu Eierknöpfle und Knabbermöhren ^{1,5}

Menü 2:

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

Dessert:

Donut ¹

Mittwoch den 08.12.

Menü 1:

Mit Parmesancrumble überbackenes Seelachsfilet auf Tomatensugo,
dazu Bio-Salzkartoffeln und Knabbergurken ^{2,3} 😊

Dessert:

Kirschjoghurt

Vorsuppe:

Tomatencremesuppe

Menü 2:

Kirsch-Crumble mit Vanillesauce

Donnerstag den 09.12.

Menü 1:

Erbseintopf mit Rindswurst dazu Bio-Weizenbaguette ² 😊

Menü 2:

Maultaschen (mit Blumenkohl und Käse gefüllt), dazu Kräutersauce
und Chinakohl-Mais-Salat in Joghurtdressing ³

Dessert:

Grüne Götterspeise (Waldmeister) mit Vanillesauce ¹

Freitag den 10.12.

Menü 1:

Kalbsrahmragout mit Bio-Vollkornreis, dazu Salat mit Frenchdressing

Menü 2:

Gnocchi-Kürbis-Auflauf mit Gouda überbacken, dazu Gurkensalat (100% Bio) 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

Speiseplan Dezember 2021

Montag den 13.12.

Menü 1:

Gebackenes Lachsfilet mit Cocktailsauce, dazu Kartoffel-Erbsenpüree 😊

Menü 2:

Spinatknödel mit Möhrenragout 😊

Dessert:

Obst der Saison 😊

Dienstag den 14.12.

Menü 1:

Haschee (Rind) mit Bio-Rigatonelli und Reibekäse, dazu Knabberkarotten 1,5 😊

Menü 2:

Blumenkohl-Käse-Taler mit Paprikasauce, dazu Bio-Dinkelreis und Knabberkarotten 1,5

Dessert:

Mini-Amerikaner

Mittwoch den 15.12.

Menü 1:

Hähnchengyros mit Tzaziki und Bio-Bulgur, dazu Krautsalat in Essig-Öl-Dressing 2,3

Menü 2:

Bio-Vollkornspaghetti mit Gemüsebolognese (Tomate, Lauch, Sellerie), dazu Parmesan 2 😊

Dessert:


Vanillepudding

Donnerstag den 16.12.

Menü 1:

Vegetarische Frikadelle mit Bio-Reis und Erbsenrahmgemüse 3,8 😊

Menü 2:

Kartoffelgratin mit Karotten, dazu Gurkensalat (100% Bio) 

Dessert:

Obst der Saison 😊



Freitag den 17.12.

Menü 1:

Rindersaftgulasch mit Spätzle und Salat mit Joghurtdressing 1,5,8 😊

Menü 2:

Bunte Gemüsesuppe (Möhren, Sellerie, Kohlrabi) mit Seidenklößchen, dazu Bio-Weizenbaguette 2,3

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



Maier Schwaben GmbH

Panoramaweg 15
72296 Schopfloch

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



info@maierschwaben.de
www.maierschwaben.de

Montag den 20.12.


Menü 1:

Frikadelle vom Rind mit Rahmsauce, dazu grüne Bohnen und Bio-Reis ^{1, 5}

Menü 2:

Hausgemachtes Kartoffelpüree mit Erbsen-Möhrenrahmgemüse (100%Bio) ³  

Dessert:



Obst der Saison 

Dienstag den 21.12.

Menü 1:

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

Menü 2:


Allgäuer Käsespätzle, dazu Gurkensalat (100% Bio)  

Dessert:

Buttermilchdessert mit Birne und Vanille

Mittwoch den 22.12.

Menü 1:

Hähnchenbrustfilet mit Tomatensauce, dazu Bio-Penne und Salat mit Kräuterdressing ³ 

Menü 2:


Vegetarische Bratwurst mit dunkler Bratensauce, dazu Kartoffelknödel und Rotkraut ^{1, 5}

Dessert:

Kreppel ³

Donnerstag den 23.12.


Menü 1:

Fischnuggets vom Seehecht mit Remouladensauce, dazu Kartoffelsalat und Knabbergurken ^{2, 8, 9} 

Menü 2:


Bio-Vollkorn-Spirelli mit Kürbissahnesauce, dazu Reibekäse und Karottensalat (100% Bio) ³ 

Dessert:

Bananenquark mit Schokosplitter ³ 



Frohe Weihnachten wünscht Euch das Team von MaierSchwaben!

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 27.12.

Menü 1:

Asiatisches Rindergeschnetzeltes mit Karotten und Bambussprossen, dazu Bio-Basmatireis^{2, 8}

Menü 2:

Eier-Omelette mit Baked Beans (weiße Bohnen in Tomatensauce), dazu kleine Bio-Kartoffeln³ 😊

Dessert:


Apfel-Streuselkuchen⁸

Dienstag den 28.12.

Menü 1:

Hühnersuppe mit Gemüse (Karotte, Sellerie, Lauch) und Nudeln, dazu Bio-Weizenbaguette

Menü 2:

Vollkornspaghetti mit Brokkoli-Sahne-Sauce,
dazu Reibekäse und Knabberkarotten (100% Bio) 😊 

Dessert:

Obst der Saison 😊

Mittwoch den 29.12.

Menü 1:

Spinat-Risotto mit Lachs, dazu Sauerrahmdip² 😊

Menü 2:

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

Dessert:

Kirschquark

Donnerstag den 30.12.

Menü 1:

Rindswurst mit Tomaten-Curry-Sauce, dazu Kartoffelecken und Knabbergurken^{1, 2, 3, 5, 8}

Menü 2:

Semmelknödel mit Pilzrahmsauce, dazu Salat mit Frenchdressing 😊

Dessert:

Schokopudding mit Vanillesauce

Freitag den 31.12.

Menü 1:

Cordon bleu vom Hähnchen mit Putenschinken und Käse gefüllt,
dazu dunkle Sauce, Spätzle und Erbsengemüse^{1, 2, 5} 😊

Menü 2:

Gnocchi-Auflauf mit Gemüse-Soja-Bolognese, dazu Salat mit Joghurtdressing

Dessert:

Obst der Saison 😊

Obwohl unsere Küche noch nicht zertifiziert ist, richtet sich 😊 = die gekennzeichnete Menüauswahl nach den DGE-Qualitätsstandards für die Schulpflege 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



MaierSchwabens GmbH

Panoramaweg 15
72296 Schopfloch

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

info@maierschwaben.de
www.maierschwaben.de