

Montag den 31.01.

Menü 1:

Rindergulasch mit Spätzle und Kohlrabigemüse ^{1, 5, 8} 😊

Menü 2:

Überbackene Cannelloni gefüllt mit vegetarischer Bolognese (Soja) in Kürbis-Bechamelsauce, dazu Krautsalat ^{2, 3}

Dessert:

Obst der Saison 😊

Dienstag den 01.02.

Menü 1:

Bratwurst (Geflügel) mit Kartoffelpüree und Bio-Möhrenrahmgemüse

Menü 2:

Bio-Brokkolicremesuppe mit einer Scheibe Vollkornbrot 😊

Dessert:


Buttermilchdessert mit roten Beeren (Erdbeeren, Rhabarber, Himbeeren)

Mittwoch den 02.02.

Menü 1:

Geflügelgyros mit Tzaziki und Djuvecreis (Erbsen, Karotten, Paprika), dazu Krautsalat in Essig-Öl-Dressing ^{2, 3}

Menü 2:


Bunter Vollkorn-Nudelaufwurf mit Tomatensauce und Gemüse (Karotten, Paprika, Sellerie) (100% Bio) ³ 😊 

Dessert:

Schokopudding

Donnerstag den 03.02.

Menü 1:

Überbackener Gnocchiaufwurf mit Brokkoli in Bechamelsauce, dazu Salat mit Joghurtdressing (100% Bio) 

Menü 2:

Vegane mediterrane Spinatstange mit Schmand, dazu Linsengemüse ^{3, 8} 😊

Dessert:

Obst der Saison 😊

Freitag den 04.02.

Menü 1:

Maultaschen (Schwein) in Gemüsebrühe mit Kartoffelsalat ²

Alternative vegetarisch:

Gemüsemaultaschen in Gemüsebrühe mit Kartoffelsalat ²

Menü 2:

Soja-Geschnetzeltes mit Champignons, dazu Semmelknödel und Salat mit Joghurtdressing ^{1, 5} 😊

Dessert:

Kirschquark

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 07.02.

Menü 1:

Linsen mit Spätzle dazu Geflügel Wiener^{2, 3, 8}

Menü 2:

Gemüsetaler (Karotte, Sellerie, Porree) mit einem Kräuterdip und Bio-Salzkartoffeln, dazu Karottensalat^{3, 8} 😊

Dessert:

Obst der Saison 😊

Dienstag den 08.02.

Menü 1:

Bio-Spaghetti mit Bolognese (Rind), dazu Bio-Reibekäse und Salat mit Joghurtdressing 😊

Dessert:

Bio-Cookie 'Kerniger Hafer'

Vorsuppe:

Tomatencremesuppe

Menü 2:


Kaiserschmarrn mit Vanillesauce, dazu Zimt und Zucker

Mittwoch den 09.02.

Menü 1:

Geflügelfrikadelle mit Rahmsauce, dazu Wirsinggemüse und kleine Bio-Kartoffeln^{1, 3, 5}

Menü 2:


Allgäuer Käsespätzle, dazu Gurkensalat (100% Bio)  😊

Dessert:

Bananenquark mit Schokosplitter³ 😊

Donnerstag den 10.02.

Menü 1:

Gemüseintopf (Paprika, Lauch, Karotten, Weiße Bohnen), dazu Weizenbaguette (100% Bio)³ 

Menü 2:

Winterliches Ratatouille (mit Kohlrabi, Kürbis und Steckrüben), dazu Bio-Vollkornreis 😊

Dessert:

Donut¹

Freitag den 11.02.

Menü 1:

Pochiertes Hokifilet mit Dillsauce, dazu Bio-Reis und Knabbergurken 😊

Menü 2:

Gemüsetortelloni (Spinat, Karotte, Sellerie) dazu Paprikasauce und Salat mit Frenchdressing

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 14.02.

Menü 1:

Überbackener Vegetarischer Maultaschenauflauf mit Tomatensauce

Menü 2:

Gemüsecurry (Karotten, Sellerie, Brokkoli) mit Linsen, dazu Basmatireis (100% Bio) ³ 

Dessert:

Obst der Saison 😊

Dienstag den 15.02.

Menü 1:

Hühnerfrikassee mit Bio-Erbesen, dazu Bio-Vollkornreis 😊

Menü 2:

Bio-Rigatonelli mit Basilikumpestosauce, dazu Salat mit Joghurtdressing ³

Dessert:

Heidelbeerjoghurt

Mittwoch den 16.02.

Menü 1:

Gebackenes Lachsfilet mit Bio-Rahmspinat, dazu kleine Bio-Kartoffeln ³ 😊

Menü 2:

Vegetarisches Gulasch (Soja) mit Bio-Vollkornspirelli, dazu Gurkensalat in Essig-Öl-Dressing ^{1, 3, 5}

Dessert:


Apfel-Streuselkuchen ⁸

Donnerstag den 17.02.

Menü 1:

Sojaschnitzel mit Gemüse-Bulgur (Kichererbsen, Paprika, Karotten),
dazu Joghurt-Minz-Dip und Salat mit Frenchdressing 😊

Menü 2:

Kürbiscrèmesuppe mit Weizenbaguette (100% Bio) ³ 

Dessert:

Vanillequark

Freitag den 18.02.

Menü 1:

Kalbsgulasch mit Möhrengemüse und Bio-Reis

Menü 2:

Schupfnudelpfanne mit Wirsing und Möhren, 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 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 21.02.


Menü 1:

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

Menü 2:

Penne mit Gemüseulasch (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl), dazu Saure Sahne (100 % Bio)  

Dessert:

Obst der Saison 

Dienstag den 22.02.

Menü 1:

Käse-Lauchsuppe, dazu Weizenbaguette (100% Bio)  

Menü 2:

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

Dessert:

Schokomuffin ^{3, 8, 9}

Mittwoch den 23.02.

Menü 1:

Putengeschnetzeltes mit Pilzen, dazu Semmelknödel und Knabbermöhre ^{1,5}

Menü 2:

Reibekuchen mit Apfelmus ³

Dessert:

Mandarinenquark

Donnerstag den 24.02.

Menü 1:

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

Menü 2:


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

Dessert:

Obst der Saison 

Freitag den 25.02.

Menü 1:


Nudel-Hackfleisch-Auflauf (Rind), dazu Bio-Knabbergurken 

Menü 2:

Vegetarisches Schnitzel mit Tomatenfüllung und Kräuter dip, dazu Gemüsereis ¹

Dessert:

Milchreis mit Zimt und Zucker

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

Speiseplan Februar 2022



Montag den 28.02.

Menü 1:

Rindergulasch mit Spätzle ^{1, 5, 8}

Menü 2:

Falaffel mit Bio-Gemüse-Couscous (Zucchini, Paprika, Karotte), dazu Paprikadip 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