

Montag den 02.05.

Menü 1:

Hähnchenschnitzel mit dunkler Sauce, dazu Bio-Erbse und Spätzle^{1,5}

Menü 2:


Raviolini-Auflauf mit Zucchini in Bechamelsauce, dazu Karottensalat 😊

Dessert:

Obst der Saison 😊

Dienstag den 03.05.

Menü 1:

Kartoffelsuppe (Kartoffel, Karotte, Sellerie) mit Weizenbaguette (100% Bio)³ 😊 

Menü 2:

Vegetarischer Döner mit Fladenbrot, Soja-Gyros, Krautsalat, Tomaten und Tzaziki^{2,3}

Dessert:


Kirschquark

Mittwoch den 04.05.

Menü 1:

Ungarisches Gulasch (Rind) mit Bio-Dinkelreis, dazu Knabbergurken^{1,5,8} 😊

Menü 2:

Kartoffel-Brokkoli-Auflauf mit Grünkern, dazu Schnittlauchdip (100% Bio) 

Dessert:

Marmorkuchen³

Donnerstag den 05.05.

Menü 1:

Allgäuer Käsespätzle, dazu Salat mit Joghurtdressing³ 😊

Dessert:

Obst der Saison 😊

Vorsuppe:

Tomatencremesuppe

Menü 2:

Pfannkuchen mit Vanillasauce

Freitag den 06.05.

Menü 1:

Hähnchenschenkel mit Barbecuesauce, dazu Kartoffelecken und Salat mit Kräuterdressing^{1,3,5}

Menü 2:

Gemüsefrikadelle (Karotte, Sellerie, Porree) mit Bärlauchsauce,
dazu Bio-Vollkorn-Reis und Salat mit Kräuterdressing^{3,8} 😊

Dessert:

Milchreis

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



MaierSchwaben GmbH

Panoramaweg 15
72296 Schopfloch

Tel.: 07443 968060
Fax: 07443 96806-73

info@maierschwaben.de
www.maierschwaben.de

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

Montag den 09.05.

Menü 1:

Hackbällchen (Pute) mit Bio-Brokkoli-Sahnesauce, dazu Eierknöpfe³

Menü 2:

Gemüsemaultaschen (Kartoffeln, Karotten, Spinat) in Gemüsebrühe, dazu Kartoffelsalat³ 😊

Dessert:

Obst der Saison 😊

Dienstag den 10.05.

Menü 1:

Fischburger zum selbst Zusammenbauen mit einer Fischfrikadelle, Tomaten und Remouladensauce, dazu Kartoffelecken^{3, 5, 9} 😊

Menü 2:

Vegetarisches Schnitzel mit Tomatenfüllung, dazu ZucchiniGemüse und Bio-Vollkornreis¹

Dessert:

Buttermilchdessert mit Birne und Vanille

Mittwoch den 11.05.

Menü 1:

Fleischkäse (Geflügel) mit Bratensauce, dazu Bio-Erbsegemüse und Kartoffelpüree^{1, 2, 3, 5, 8}

Menü 2:


Bio-Rigatonelli mit Möhrenragout, dazu Reibekäse und Salat mit Joghurtdressing³ 😊

Dessert:

Muffin^{8, 9}

Donnerstag den 12.05.

Menü 1:

Hühnerragout in Tomatensauce, dazu Penne und Knabbermöhren (100% Bio)³  😊

Menü 2:

Brokkolicremesuppe mit Weizenbaguette (100% Bio) 

Dessert:

Obst der Saison 😊

Freitag den 13.05.

Menü 1:

Kalbsrahmragout mit Gemüseknödel, dazu Salat mit Frenchdressing 😊

Menü 2:

Gemüseknödel mit Käsesauce, dazu Salat mit Frenchdressing

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



MaierSchwaben GmbH

Panoramaweg 15
72296 Schopfloch

Tel.: 07443 968060
Fax: 07443 96806-73

info@maierschwaben.de
www.maierschwaben.de

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

Montag den 16.05.

Menü 1:

Geflügelfleischrolle mit dunkler Bratensauce, dazu Bio-Reis und Krautsalat ^{1, 2, 3, 5}

Menü 2:


Eieromelette mit Bio-Rahmspinat, dazu Bio-Salzkartoffeln ³ 😊

Dessert:


Obst der Saison 😊

Dienstag den 17.05.

Menü 1:

Nudelsuppe mit Gemüse (Karotte, Sellerie, Lauch) und Putenwürstchen, dazu Weizenbaguette (100% Bio) ^{2, 3, 8} 

Menü 2:

Allgäuer Käsespätzle, dazu Karottensalat (100 % Bio) 😊 

Dessert:

Donut ¹

Mittwoch den 18.05.

Menü 1:

Rindswurst mit Ketchup, dazu hausgemachter Nudelsalat ^{2, 3, 9}

Menü 2:

Asiatische Gemüsebällchen (Karotten, Weißkohl, Bambus) mit Kokos-Curry-Sauce, dazu Bio-Basmatireis 😊

Dessert:


Obst der Saison 😊

Donnerstag den 19.05.

Menü 1:

Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, dazu Kräuterquark und Knabbergurken

Menü 2:

Vollkornspaghetti mit Gemüsebolognese (Tomate, Karotte, Sellerie), dazu Reibekäse (100% Bio) ³ 

Dessert:

Griesspudding

Freitag den 20.05.

Menü 1:

Gebackener Seelachs mit Bio-Möhrenrahmgemüse, dazu Bio-Reis 😊

Menü 2:

Gemüse Cordon Bleu (Karotte, Blumenkohl, Brokkoli) mit Rahmsauce, dazu kleine Bio-Kartoffeln und Salat mit Joghurtdressing ^{1, 3, 5}

Dessert:

Erdbeerjoghurt

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



MaierSchwaben GmbH

Panoramaweg 15
72296 Schopfloch

Tel.: 07443 968060
Fax: 07443 96806-73

info@maierschwaben.de
www.maierschwaben.de

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

Montag den 23.05.

Menü 1:

Cevapcici (Geflügel) mit Tzaziki und Bio-Reis, dazu Krautsalat ^{2,3} 😊

Menü 2:


Überbackene Cannelloni gefüllt mit Spinat und Ricotta in Bechamelsauce

Dessert:

Obst der Saison 😊

Dienstag den 24.05.

Menü 1:

Kartoffelsuppe mit Putenwürstchen, dazu Weizenbaguette (100% Bio) ^{2,3,8} 

Menü 2:

Vollkorn-Spirelli mit Tomatensauce, dazu geriebener Käse und Knabbergurken (100% Bio) ³ 😊 

Dessert:

Heidelbeerquark

Mittwoch den 25.05.

Menü 1:

Pochiertes Seelachsfilet mit Bio-Salzkartoffeln, dazu Zucchini Gemüse in Tomatensauce ³

Menü 2:

Bio-Kartoffelgratin mit Karotten, dazu Gurkensalat ³ 😊

Dessert:

Muffin ^{3,8,9}

Donnerstag den 26.05. – Christi Himmelfahrt

Freitag den 27.05.

Menü 1:

Kalbsgulasch mit Möhrengemüse und Bio-Reis ^{1,5} 😊

Dessert:

Obst der Saison 😊

Vorsuppe:

Möhrencremesuppe ^{3,5}

Menü 2:

Kaiserschmarrn mit Vanillasauce

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



MaierSchwaben GmbH

Panoramaweg 15
72296 Schopfloch

Tel.: 07443 968060
Fax: 07443 96806-73

info@maierschwaben.de
www.maierschwaben.de

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

Speiseplan Mai 2022

Montag den 30.05.

Menü 1:

Hähnchenbrustfilet mit Currysauce, dazu Basmatireis (parboiled) und Krautsalat^{2, 3} 😊

Dessert:

Obst der Saison 😊

Vorsuppe:

Blumenkohlcremesuppe (100% Bio) 

Menü 2:


Reibekuchen mit Bio-Apfelmus

Dienstag den 31.05.

Menü 1:

Bio-Spaghetti mit Gemüse-Bolognese (Tomate, Karotte, Sellerie),
dazu Parmesan und Salat mit Joghurt-Dressing^{2, 3}

Menü 2:

Minestrone (italienische Gemüsesuppe mit Zucchini, Paprika,
Karotte) mit Reiseinlage, dazu Weizenbaguette (100% Bio)³ 😊 

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



MaierSchwaben GmbH

Panoramaweg 15
72296 Schopfloch

Tel.: 07443 968060
Fax: 07443 96806-73

info@maierschwaben.de
www.maierschwaben.de

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