

## Montag den 02.05.

### Menü 1:

Hähnchenschnitzel mit dunkler Sauce, dazu Bio-Erbsegemüse und Spätzle <sup>1,5</sup>

### 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) <sup>3</sup> 😊 

### Menü 2:

Vegetarischer Döner mit Fladenbrot, Soja-Gyros, Krautsalat, Tomaten und Tzaziki <sup>2,3</sup>

### Dessert:

Kirschquark

## Mittwoch den 04.05.

### Menü 1:

Ungarisches Gulasch (Rind) mit Bio-Dinkelreis, dazu Knabbergurken <sup>1,5,8</sup> 😊

### Menü 2:

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

### Dessert:

Marmorkuchen <sup>3</sup>

## Donnerstag den 05.05.

### Menü 1:

Allgäuer Käsespätzle, dazu Salat mit Joghurtdressing <sup>3</sup> 😊

### Dessert

Obst der Saison 😊

### Vorsuppe:

Tomatencrèmesuppe

### Menü 2:

Pfannkuchen mit Vanillasauce

## Freitag den 06.05.

### Menü 1:

Hähnchenschenkel mit Barbecuesauce, dazu Kartoffelecken und Salat mit Kräuterdressing <sup>1,3,5</sup>

### Menü 2:

Gemüsefrikadelle (Karotte, Sellerie, Porree) mit Bärlauchsauce,  
dazu Bio-Vollkorn-Reis und Salat mit Kräuterdressing <sup>3,8</sup> 😊

### 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 Eierknöpfe<sup>3</sup>

### Menü 2:

Gemüsemaultaschen (Kartoffeln, Karotten, Spinat) in Gemüsebrühe, dazu Kartoffelsalat<sup>3</sup> 😊

### Dessert:

Obst der Saison 😊

## Dienstag den 10.05.

### Menü 1:

Fischburger zum selbst Zusammenbauen mit einer Fischfrikadelle, Tomaten und Remouladensauce, dazu Kartoffelecken<sup>3, 5, 9</sup> 😊

### Menü 2:

Vegetarisches Schnitzel mit Tomatenfüllung, dazu ZucchiniGemüse und Bio-Vollkornreis<sup>1</sup>

### Dessert:

Buttermilchdessert mit Birne und Vanille

## Mittwoch den 11.05.

### Menü 1:

Fleischkäse (Geflügel) mit Bratensauce, dazu Bio-Erbsegemüse und Kartoffelpüree<sup>1, 2, 3, 5, 8</sup>

### Menü 2:

Bio-Rigatonelli mit Möhrenragout, dazu Reibekäse und Salat mit Joghurtdressing<sup>3</sup> 😊

### Dessert:

Muffin<sup>8, 9</sup>

## Donnerstag den 12.05.

### Menü 1:

Hühnerragout in Tomatensauce, dazu Penne und Knabbermöhren (100% Bio)<sup>3</sup>  😊

### 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 <sup>1, 2, 3, 5</sup>

### Menü 2:

Eieromelette mit Bio-Rahmspinat, dazu Bio-Salzkartoffeln <sup>3</sup> 😊

### Dessert:

Obst der Saison 😊

## Dienstag den 17.05.

### Menü 1:

Nudelsuppe mit Gemüse (Karotte, Sellerie, Lauch) und Putenwürstchen, dazu Weizenbaguette (100% Bio) <sup>2, 3, 8</sup> 

### Menü 2:

Allgäuer Käsespätzle, dazu Karottensalat (100 % Bio) 😊 

### Dessert:

Donut <sup>1</sup>

## Mittwoch den 18.05.

### Menü 1:

Rindswurst mit Ketchup, dazu hausgemachter Nudelsalat <sup>2, 3, 9</sup>

### 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) <sup>3</sup> 

### 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 <sup>1, 3, 5</sup>

### 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

#### 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 968060  
Fax: 07443 96806-73

info@maierschwaben.de  
www.maierschwaben.de

## Montag den 23.05.

### Menü 1:

Cevapcici (Geflügel) mit Tzaziki und Bio-Reis, dazu Krautsalat <sup>2,3</sup> 😊

### 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) <sup>2,3,8</sup> 

### Menü 2:

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

### Dessert:

Heidelbeerquark

## Mittwoch den 25.05.

### Menü 1:

Pochiertes Seelachsfilet mit Bio-Salzkartoffeln, dazu Zucchini Gemüse in Tomatensauce <sup>3</sup>

### Menü 2:

Bio-Kartoffelgratin mit Karotten, dazu Gurkensalat <sup>3</sup> 😊

### Dessert:

Muffin <sup>3,8,9</sup>

## Donnerstag den 26.05. – Christi Himmelfahrt

## Freitag den 27.05.

### Menü 1:

Kalbsgulasch mit Möhrengemüse und Bio-Reis <sup>1,5</sup> 😊

### Dessert:

Obst der Saison 😊

### Vorsuppe:

Möhrencremesuppe <sup>3,5</sup>

### 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<sup>2, 3</sup> 😊

### 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<sup>2, 3</sup>

### Menü 2:

Minestrone (italienische Gemüsesuppe mit Zucchini, Paprika,  
Karotte) mit Reiseinlage, dazu Weizenbaguette (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



**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