


Mittwoch den 01.06.


Menü 1:

Gebackenes Seelachsfilet mit Remouladensauce, dazu Kartoffelsalat und Bio-Knabbermöhren^{2, 9}

Menü 2:

Gemüse-Tortelloni (Tomate, Karotte, Sellerie) mit Käsesauce,
dazu Knabbermöhren (100 % Bio) 

Dessert

Obst der Saison 

Donnerstag den 02.06.

Menü 1:

Geflügelfrikadelle mit Rahmsauce, dazu Bio-Spätzle und Gurkensalat^{1, 3, 5}

Menü 2:

Maiskolben mit Kräuterbutter, dazu Radieschenquark und Bio-Salzkartoffeln^{1, 3} 

Dessert


Heidelbeerquark

Freitag den 03.06.

Menü 1:


Bulgur mit Gemüse (Kichererbsen, Paprika, Karotte) und Hühnerfleischklößchen, dazu Tomaten-Dip³

Menü 2:

Brokkoli-Blumenkohl-Rahmgemüse mit Vollkornreis (100% Bio) 

Dessert

Muffin^{8, 9}

Wir streben als Caterer eine Zertifizierung nach dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen und Kitas“ an. Solange ist das gesundheitsfördernde Angebot an dem Smiley  erkennbar.



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 06.06. - Pfingstmontag

Dienstag den 07.06.

Menü 1:

Hokifilet mit Bio-Rahmspinat und Bio-Vollkornreis 😊

Menü 2:


Gemüse Cordon Bleu (Karotte, Blumenkohl, Brokkoli), dazu Kräutersauce und Bio-Farfalle³

Dessert

Obst der Saison 😊

Mittwoch den 08.06.

Menü 1:

Linseneintopf mit Puten-Wienerwürstchen und Weizenbaguette (100% Bio)  2, 3, 8 😊

Menü 2:

Vegetarische Bratwurst mit Tomaten-Currysauce,
dazu Bio-Süßkartoffel-Schupfnudeln und Salat mit Frenchdressing^{1, 8}

Dessert

Apfel-Streuselkuchen⁸

Donnerstag den 09.06.


Menü 1:

Kalbsrahmragout mit Semmelknödel dazu Knabbergurken 😊

Dessert

Obst der Saison 😊

Vorsuppe:

Blumenkohlcremesuppe (100% Bio) 

Menü 2:


Apfelstrudel mit Vanillasauce

Freitag den 10.06.

Menü 1:

Hähnchenschnitzel mit Knusperpanade, dazu Bio-Couscous
mit Gemüse (Karotten, Kichererbsen, Paprika) und Bio-Paprika-Tomatensauce³

Menü 2:

Penne mit Tomatensauce, dazu geriebener Käse und Gurkensalat (100% Bio)  3 😊

Dessert

Kirschquark

Wir streben als Caterer eine Zertifizierung nach dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen und Kitas“ an. Solange ist das gesundheitsfördernde Angebot an dem Smiley 😊 erkennbar.



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 13.06.

Menü 1:

Putengeschnetzeltes mit Bio-Erbisengemüse, dazu Bio-Spätzle 😊^{1,5}

Menü 2:

Gemüsemaultaschen in Gemüsebrühe mit Kartoffelsalat²

Dessert:

Obst der Saison 😊

Dienstag den 14.06.

Menü 1:

Bio-Vollkorn-Spirelli mit Lachs in Dill-Sahne-Sauce, dazu Knabbermöhren² 😊

Menü 2:

Eier mit Senfsauce und kleinen Bio-Kartoffeln, dazu Knabbermöhren^{2,3,5}

Dessert:

Marmorkuchen³

Mittwoch den 15.06.

Menü 1:

Geflügelfrikadelle mit Bio-Reis und Bio-Möhrengemüse, dazu Krautsalat^{2,3}

Menü 2:

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

Dessert:

Buttermilchdessert mit roten Beeren (Erdbeeren, Rhabarber, Himbeeren)

Donnerstag den 16.06. - Fronleichnam

Freitag den 17.06.

Menü 1:

Frikadelle vom Rind mit Kohlrabirahm, dazu Bio-Spirelli

Menü 2:

Tomatencremesuppe mit Weizenbaguette (100% Bio)  😊³

Dessert:

Vanillequark

Wir streben als Caterer eine Zertifizierung nach dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen und Kitas“ an. Solange ist das gesundheitsfördernde Angebot an dem Smiley 😊 erkennbar.



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 20.06.

Menü 1:

Rindergulasch mit grünen Bohnen und Bio-Reis ^{1, 5, 8}

Menü 2:


Gemüsefrikadelle (Karotte, Sellerie, Porree) mit Zucchini, dazu Bärlauchsauce und Kartoffelpüree 😊 ^{3, 8}

Dessert:

Obst der Saison 😊

Dienstag den 21.06.

Menü 1:

Kartoffelsuppe (Kartoffel, Karotte, Sellerie) mit Geflügelklößchen (Huhn),
dazu Weizenbaguette (100% Bio) 

Menü 2:

Veggie Schnitzel mit Rahmsauce, dazu Bio-Spätzle und Chinakohl-Mais-Salat 😊 ^{1, 3, 5}

Dessert:


Donut ¹

Mittwoch den 22.06.

Menü 1:

Würstchengulasch (Rind) in Tomatensauce mit Bio-Farfalle, dazu Bio-Knabbergurken ^{2, 3}

Menü 2:

Blumenkohl-Kartoffel-Auflauf, dazu Knabbergurken (100% Bio) 

Dessert:

Pfirsich-Maracuja-Joghurt

Donnerstag den 23.06.

Menü 1:

Vegetarische Bio-Tortellini gefüllt mit Ricotta mit Bio-Bechamelsauce und Bio-Käse überbacken,
dazu Salat mit Joghurt-Dressing 😊 ³

Menü 2:

Spinatknödel mit Käsesauce, dazu Salat mit Joghurt-Dressing ³

Dessert:

Obst der Saison 😊

Freitag den 24.06.

Menü 1:

Mit Parmesancrumble überbackenes Seelachsfilet auf Basilikumsauce, dazu Bio-Reis ^{2, 3}

Menü 2:

Gnocchi mit Paprikasauce, dazu geriebener Käse und Knabbermöhren (100% Bio) 

Dessert:

Milchreis mit Kirschgrütze

Wir streben als Caterer eine Zertifizierung nach dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen und Kitas“ an. Solange ist das gesundheitsfördernde Angebot an dem Smiley 😊 erkennbar.



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

Speiseplan Juni 2022

Montag den 27.06.

Menü 1:

Hühnerfrikassee mit Bio-Erbsen, dazu Bio-Vollkornreis 😊

Menü 2:

Chili sin Carne (Rote Bohnen, Paprika) mit Saurer Sahne, dazu Weizenbaguette (100% Bio) 

Dessert:

Obst der Saison 😊

Dienstag den 28.06.

Menü 1:

Hackbällchen (Rind) mit Rahmsauce und Maisgemüse, dazu kleine Bio-Kartoffeln 1, 3, 5

Menü 2:

Vegane mediterrane Spinatstange mit Schmand, dazu Linsengemüse 😊 3, 8

Dessert:

Erdbeerjoghurt

Mittwoch den 29.06.

Menü 1:

Hähnchenbrustfilet "Piccata Art" mit Tomatensauce und Bio-Penne, dazu Bio-Gurkensalat 😊

Menü 2:

Penne mit Tomatensauce, dazu geriebener Käse und Gurkensalat (100% Bio)  3

Dessert:

Schokopudding

Donnerstag den 30.06.

Menü 1:

Gebackenes Kabeljaufilet mit Remouladensauce, dazu Bio-Salzkartoffeln und Bio-Knabbergurken 😊 3, 9

Menü 2:

Allgäuer Käsespätzle, dazu Bio-Knabbergurken

Dessert:

Obst der Saison 😊

Wir streben als Caterer eine Zertifizierung nach dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen und Kitas“ an. Solange ist das gesundheitsfördernde Angebot an dem Smiley 😊 erkennbar.



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