

Speiseplan Juli 2022



Freitag den 01.07.

Menü 1:

Hühnerkraftbrühe mit Gemüse (Karotte, Sellerie, Lauch) und Seidenklösschen, dazu Vollkornbrot^{2,3} 😊

Menü 2:

Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, dazu Möhrengemüse und Salat mit Joghurtdressing³

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

Speiseplan Juli 2022





Montag den 04.07.


Menü 1:

Geflügelgyros mit Tzaziki und Bio-Reis, dazu Krautsalat 2,3

Menü 2:


Gemüsegulasch (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl) mit kleinen Kartoffeln (100 % Bio) 3  

Dessert:

Obst der Saison 

Dienstag den 05.07.

Menü 1:

Rindswurst mit Ketchup, dazu kleine Bio-Kartoffeln und Karottensalat 2,3 

Menü 2:

Spinatschnitzel mit Paprikasauce und Bio-Spätzle 1,5

Dessert:

Kirschquark

Mittwoch den 06.07.

Menü 1:

Bio-Penne mit Gemüse-Bolognese und Parmesan, dazu Bio-Knabbergurken 2,3

Menü 2:


Vollkornspirelli mit Brokkoli-Sahne-Sauce, dazu Reibekäse und Knabbergurken (100% Bio)  

Dessert:



Schokomuffin 3, 8, 9

Donnerstag den 07.07.


Menü 1:

Hokifischfilet "Müllerin Art" mit Remoulade, dazu Bio-Salzkartoffeln und Salat mit Joghurtdressing 3, 9 

Menü 2:

Gnocchi-Auflauf mit Zucchini in Bechamelsauce, dazu Knabberkarotten (100% Bio)  

Dessert:



Obst der Saison 

Freitag den 08.07.

Menü 1:


Bio-Spirelli mit Carbonarasauce (Pute) und Parmesan, dazu Salat mit Frenchdressing 2

Menü 2:

Tomatencremesuppe mit Reiseinlage und Weizenbaguette (100% Bio)  

Dessert:

Milchreis mit Zimt und Zucker

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.



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 11.07.

Menü 1:

Paniertes Hähnchenschnitzel mit Bio-Möhrenrahmgemüse, dazu Bio-Salzkartoffeln³

Menü 2:

Ratatouille (Zucchini, Auberginen, Paprika in Tomatensauce) mit Bio-Schupfnudeln und Reibekäse^{2, 3, 5}



Dessert:

Obst der Saison 😊

Dienstag den 12.07.

Menü 1:

Gebackenes Seelachsfilet mit Limonendip, dazu Bio-Vollkornreis und Knabbergurken 😊

Dessert:

Bananenquark mit Schokosplitter³

Vorsuppe:

Möhrencremesuppe^{3, 5}

Menü 2:

Pfannkuchen mit roter Grütze (Kirschen, Johannisbeeren, Erdbeeren)

Mittwoch den 13.07.

Menü 1:

Hamburger mit Burgerbrötchen, Frikadelle (Rind),
Tomaten, Salat, Gurken und Burgersauce, dazu Kartoffelecken^{1, 2, 3, 5, 9}

Menü 2:

Bunte Gemüsesuppe (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl) und Weizenbaguette (100% Bio)³ 😊 

Dessert:

Obst der Saison 😊

Donnerstag den 14.07.

Menü 1:

Vegetarische Frühlingsrolle (Mungobohnen, Weißkohl, Lauch) mit süß-saurem Dip,
dazu Bio-Basmatireis und Chinakohl-Mais-Salat^{1, 2, 3}

Menü 2:

Nudelaufbau mit Gemüse (Brokkoli, Paprika) und Kräutersauce, dazu Gurkensalat (100 % Bio) 😊 

Dessert:


Bio-Cookie 'Kerniger Hafer'

Freitag den 15.07.

Menü 1:

Putengeschnetzeltes mit Erbsengemüse, dazu Semmelknödel^{1, 5} 😊

Menü 2:

Kartoffelgratin mit Brokkoli und Grünkern, dazu Knabberkarotten (100% Bio) 

Dessert:

Buttermilchdessert mit roten Beeren (Erdbeeren, Rhabarber, Himbeeren)

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

MaierSchwabens GmbH

Panoramaweg 15
72296 Schopfloch

Tel.: 07443 968060
Fax: 07443 96806-73

info@maierschwabens.de
www.maierschwabens.de

Montag den 18.07.

Menü 1:

Hähnchenbruststreifen in Zitronenrahmsauce, dazu Bio-Reis und Möhrengemüse 😊

Menü 2:

Vegane Spinatstange mit Currydip, dazu Bio-Gemüse-Couscous (Sellerie, Paprika, Karotten) 3, 8

Dessert:

Obst der Saison 😊

Dienstag den 19.07.

Menü 1:

Würstchengulasch (Rind) in Tomatensauce mit Bio-Parboiled Reis, dazu Knabbergurken 2, 3

Menü 2:

Gemüsemaultaschen, dazu Kräutersauce und Chinakohl-Mais-Salat in Joghurtdressing 3 😊

Dessert:

Pfirsich-Maracuja-Joghurt

Mittwoch den 20.07.

Menü 1:

Paniertes Schnitzel (Hähnchen) mit Paprikasauce und Bio-Eierknöpfe, dazu Salat mit Frenchdressing 1, 5

Menü 2:

Gemüseknödel (Porree, Karotten, Sellerie) mit Kräutersauce, dazu Salat mit Frenchdressing 3 😊

Dessert:


Obst der Saison 😊

Donnerstag den 21.07.

Menü 1:

Bio-Vollkornspirelli mit Lachs-Dill-Sahnesauce, dazu Salat mit Kräuterdressing 3

Menü 2:

Spanische Tortilla mit Kartoffeln und Paprika, dazu Kräuterquark (100 % Bio) 3 

Dessert:


Marmorkuchen 3

Freitag den 22.07.

Menü 1:

Rindergeschnetzeltes mit Kartoffelpüree, dazu Bio-Gurkensalat 1, 5, 8 😊

Menü 2:

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

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.



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 25.07.

Menü 1:

Asiatisches Rindergeschnetzeltes mit Karotten und Bambus, dazu Bio-Linguine ^{2, 8}

Menü 2:

Bio-Salzkartoffeln mit Bio-Rahmspinat und zwei gekochten Eiern ³

Dessert:

Obst der Saison 😊

Dienstag den 26.07.

Menü 1:

Bio-Gnocchi mit Tomaten-Schinkensauce (Pute), dazu geriebener Käse und Salat mit Frenchdressing 😊

Dessert:

Apfel-Streuselkuchen ⁸

Vorsuppe:

Blumenkohlcremesuppe (100% Bio) 

Menü 2:


Kaiserschmarrn mit Vanillesauce, dazu Zimt und Zucker

Mittwoch den 27.07.

Menü 1:

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

Menü 2:

Kartoffelrahmsuppe (Kartoffeln, Karotten, Zucchini), dazu Weizenbaguette (100% Bio) ³ 

Dessert:


Erdbeerjoghurt

Donnerstag den 28.07.

Menü 1:

Gebackenes Kabeljaufilet mit Cocktailsauce, dazu Kartoffelecken und Bio-Gurkensalat ^{3, 5}

Menü 2:

Vegetarische Tortelloni mit Gemüsefüllung (Spinat, Pinienkerne), dazu Käsesauce und Gurkensalat (100% Bio) 

Dessert:

Obst der Saison 😊

Freitag den 29.07.

Menü 1:

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

Menü 2:

Vegetarisches Cordon Bleu mit Tomatensauce, dazu Bio-Salzkartoffeln ³ 😊

Dessert:

Griesspudding mit Zimt und Zucker

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