

# Speiseplan

## Dezember 2022



### Donnerstag den 01.12.

#### Menü 1:

Kartoffeltaschen mit Leipziger Allerlei (Karotten, Erbsen, Spargel) in Sahnesauce, dazu Bio-Vollkornreis   
Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung g, i  
Leipziger Allerlei (Karotten, Erbsen,  
Spargel) in Sahnesauce g, i  
Bio-Vollkornreis

#### Menü 2:

Blumenkohlschnitzel mit Schnittlauchsauce,  
dazu Kartoffelpüree und Blattsalat mit Honig-Vinaigrette <sup>3</sup>  
Blumenkohl-Käse-Taler a, a1, c, g  
Schnittlauchsauce g, i  
Kartoffelpüree g, l  
Salat Donnerstag  
Honig-Vinaigrette j, l

#### Dessert

Obst der Saison   
Obst der Saison

### Freitag den 02.12.

#### Menü 1:

Hackbällchen (Pute) mit Rosenkohlrahmgemüse dazu Bio-Salzkartoffeln <sup>3</sup>  
Hackbällchen Geflügel a, a1, c  
Rosenkohlrahmgemüse g, i  
Salzkartoffeln Bio

#### Menü 2:

Bio-Spätzle Auflauf mit Spinat, dazu Blattsalat und Joghurtdressing <sup>3</sup>  
Spätzle-Auflauf mit Spinat Bio a, a1, c, g, i  
Salat Freitag  
Joghurtdressing c, g, j, l

#### Dessert

Milchreis mit Zimt und Zucker  
Milchreis g  
Zimt und Zucker

Die Menülinie mit dem -Logo entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen und Kitas“ und wurde von der deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert.

Die in unseren Speisen enthaltenen deklarationspflichtigen Stoffe können Sie dem Zusatzblatt (letzte Seite) entnehmen



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

## Dezember 2022



### Montag den 05.12.

#### Menü 1:

Haschee (Rind) mit Bio-Vollkornspirelli <sup>1,5</sup>

Haschee (Rind) a, a1, a3, l

Bio-Vollkornspirelli a, a1

#### Menü 2:

Kartoffelgratin mit Karotten (100% Bio)  

Kartoffelgratin mit Karotten Bio g, i

#### Dessert

Obst der Saison

Obst der Saison

### Dienstag den 06.12.

#### Menü 1:

Erbseintopf (Bio) mit Rindswurstscheiben, dazu Bio-Vollkornbrot <sup>2,3</sup>

Erbseintopf (Bio) mit Rindswurstscheiben i

Vollkornbrotscheibe Bio a, a2

#### Vorsuppe

Möhrencremesuppe <sup>3,5</sup>

Bio-Möhrencremesuppe g, i, l

#### Menü 2:

Apfelstrudel mit Vanillasauce

Apfel-Strudel a, a1

Vanillasauce g

#### Dessert

Bio Erdbeerjoghurt

Bio Erdbeerjoghurt g

### Mittwoch den 07.12.

#### Menü 1:

Paniertes Schnitzel (Hähnchen) mit Rahmsauce und Eierknöpfe <sup>1,5</sup>

Hähnchenbrustfilet paniert a, f, g, i, j

Rahmsauce a, a1, a3, g, l

Eierknöpfe a, a1, c

#### Menü 2:

Bio-Gnocchi-Kürbis-Auflauf mit Gouda, dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing <sup>3</sup>

Gnocchi-Kürbis-Auflauf mit Gouda Bio a, a1, g, i

Salat Mittwoch

Essig-Öl-Dressing j, l

#### Dessert

Obst der Saison

Obst der Saison



MaierSchwaben GmbH

Panoramaweg 15  
72296 Schopfloch

Tel.: 07443 968060  
Fax: 07443 96806-73

info@maierschwaben.de  
www.maierschwaben.de

Die Menülinie mit dem -Logo entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen und Kitas“ und wurde von der deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert.

Die in unseren Speisen enthaltenen deklarationspflichtigen Stoffe können Sie dem Zusatzblatt (letzte Seite) entnehmen



Zertifiziert durch DE-ÖKO-006



# Speiseplan

## Dezember 2022



### Donnerstag den 08.12.

#### Menü 1:

Vegane Mini Frikadellen, dazu Bio-Reis und Wirsinggemüse 

Hackbällchen Vegan a, a1, j

Bio-Reis

Wirsinggemüse g, i, j

#### Menü 2:

Bio-Käse-Makkaroni, dazu Salat mit Joghurt-Dressing <sup>3</sup>

Käse-Makkaroni Bio a, a1, g, i

Salat Donnerstag

Joghurdressing c, g, j, l

#### Dessert

Buttermilchdessert mit Orange und Limette

Buttermilchdessert mit Orange und Limette g

### Freitag den 09.12.

#### Menü 1:

Seelachsfilet (natur) auf Tomatensugo, dazu Bio-Penne und Knabbergurken 

Pochiertes Seelachsfilet d

Penne Bio a, a1

Tomatensauce i

Gurke ganz

#### Menü 2:

Eier mit Senfsauce und kleinen Bio-Kartoffeln <sup>2, 3, 5</sup>

Eier gekocht c

Senfsauce g, i, j, l

Salzkartoffeln Bio

#### Dessert

Obst der Saison

Obst der Saison



MaierSchwaben GmbH

Panoramaweg 15  
72296 Schopfloch

Tel.: 07443 968060  
Fax: 07443 96806-73

info@maierschwaben.de  
www.maierschwaben.de

Die Menülinie mit dem -Logo entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen und Kitas“ und wurde von der deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert.

Die in unseren Speisen enthaltenen deklarationspflichtigen Stoffe können Sie dem Zusatzblatt (letzte Seite) entnehmen



Zertifiziert durch DE-ÖKO-006



# Speiseplan

## Dezember 2022



### Montag den 12.12.

#### Menü 1:

Kalbsrahmragout mit Bio-Reis, dazu Möhrengemüse 

Kalbsrahmragout g

Bio-Reis

Möhrengemüse g

#### Menü 2:

Überbackener Vegetarischer Maultaschenaufwurf mit Tomatensauce, dazu Karottensalat <sup>2, 3</sup>

Vegetarischer Maultaschenaufwurf

überbacken mit Tomatensauce und Käse a, a1, c, g, i

Karottensalat

#### Dessert

Obst der Saison

Obst der Saison

### Dienstag den 13.12.

#### Menü 1:

Chili con Carne vom Rind (rote Kidneybohnen, Mais, Paprika)  
mit Saure Sahne und Bio-Weizenbaguette

Chili con Carne (Rind) i

Saure Sahne g

Baguette Bio a, a1

#### Menü 2:

Bio-Allgäuer Käsespätzle, dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing <sup>3</sup>

Allgäuer Käsespätzle Bio a, a1, c, g

Salat Dienstag

Essig-Öl-Dressing j, l

#### Dessert

Griesspudding mit Zimt und Zucker

Grießpudding a, a1, g

Zimt und Zucker

### Mittwoch den 14.12.

#### Menü 1:

Hähnchengyros mit Tzaziki und Bio-Bulgur, dazu Krautsalat in Essig-Öl-Dressing <sup>2, 3</sup>

Geflügelgyros

Tzaziki g

Bulgur Bio a, a1, i

Krautsalat

#### Menü 2:

Vollkorn-Spaghetti mit Gemüsebolognese, dazu Reibekäse und Knabbermöhren (100% Bio) <sup>3</sup> 

Bio-Vollkornspaghetti a, a1

Gemüsebolognese Bio (Sellerie, Karotte, Lauch) i

Reibekäse Bio g

Bio-Karotte ganz

#### Dessert

Obst der Saison

Obst der Saison



MaierSchwaben GmbH

Panoramaweg 15  
72296 Schopfloch

Tel.: 07443 968060  
Fax: 07443 96806-73

info@maierschwaben.de  
www.maierschwaben.de

Die Menülinie mit dem -Logo entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen und Kitas“ und wurde von der deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert.

Die in unseren Speisen enthaltenen deklarationspflichtigen Stoffe können Sie dem Zusatzblatt (letzte Seite) entnehmen



Zertifiziert durch DE-ÖKO-006



# Speiseplan

## Dezember 2022



### Donnerstag den 15.12.

#### Menü 1:

Gemüse-Frikadelle mit Bio-Reis, dazu winterliches Ratatouille  
(Kohlrabi, Kürbis und Steckrüben) <sup>3, 8</sup> 

Gemüsefrikadelle a, a1, c, g, i

Bio-Reis

Winterliches Ratatouille (Kohlrabi, Kürbis und Steckrüben) g, i

#### Menü 2:

Semmelknödel mit Pilzrahmsauce, dazu Salat mit Honig-Vinaigrette <sup>3</sup>

Semmelknödel a, a1, c, g

Pilzrahmragout g

Salat Donnerstag

Honig-Vinaigrette j, l

#### Dessert

Bio Vanillejoghurt

Bio Vanillejoghurt g

### Freitag den 16.12.

#### Menü 1:

Gebackenes Lachsfilet mit Cocktailsauce, dazu Salzkartoffeln und Knabbergurken 

Gebackenes Seelachsfilet a, a1, d, g, j

Cocktailsauce c, g, j

Salzkartoffeln l

Gurke ganz

#### Menü 2:

Milchschnitzel mit Paprikasauce, dazu Bio-Spirelli und Salat mit Joghurtdressing <sup>1, 3, 5</sup>

Milchschnitzel mit Tomatenfüllung a, a1, a3, a4, c, g, i

Paprikasauce a, a1, a3, g, i, l

Spirelli Bio a, a1

Salat Freitag

Joghurtdressing c, g, j, l

#### Dessert

Donut <sup>1</sup>

Brown Donut TK a, a1, f, g



MaierSchwaben GmbH

Panoramaweg 15  
72296 Schopfloch

Tel.: 07443 968060  
Fax: 07443 96806-73

info@maierschwaben.de  
www.maierschwaben.de

Die Menülinie mit dem -Logo entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen und Kitas“ und wurde von der deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert.

Die in unseren Speisen enthaltenen deklarationspflichtigen Stoffe können Sie dem Zusatzblatt (letzte Seite) entnehmen



Zertifiziert durch DE-ÖKO-006



# Speiseplan

## Dezember 2022



### Montag den 19.12.

#### Menü 1:

Überbackener Nudelaufwurf mit Putenschinken und Brokkoli in Bechamelsauce  
Nudelaufwurf mit Putenschinken und Brokkoli in Bechamelsauce a, a1, g, i

#### Menü 2:

Kartoffelpüree mit Bio-Erbsen-Möhrenrahmgemüse  
Kartoffelpüree g, l  
Erbsen-Möhrenrahmgemüse Bio g, i

#### Dessert

Obst der Saison   
Obst der Saison

### Dienstag den 20.12.

#### Menü 1:

Hähnchengulasch mit Bio-Spätzle und Salat mit Joghurt dressing 3, 4  
Hähnchengulasch a, a1, i  
Bio-Spätzle a, a1, c  
Salat Dienstag  
Joghurt dressing c, g, j, l

#### Menü 2:

Vegetarische Maultaschen mit Kräutersauce und Chinakohl-Mais-Salat in Joghurt dressing 3  
Gemüsemaultaschen (Kartoffel, Karotte, Spinat) a, a1, c, g, i  
Kräutersauce g, i  
Chinakohl-Mais-Salat c, g, j, l

#### Dessert

Schokomuffin 8  
Muffin Schoko a, a1, c, f, g

### Mittwoch den 21.12.

#### Menü 1:

Frikadelle vom Rind mit Rahmsauce, dazu grüne Bohnen und Bio-Vollkornreis 1, 5   
Rinderfrikadelle a, a1, c  
Rahmsauce a, a1, a3, g, l  
Bohngemüse aus grünen Bohnen  
Bio-Vollkornreis

#### Vorsuppe

Tomatencremesuppe  
Tomatencremesuppe g, i

#### Menü 2:

Kartäuser Kloß mit Vanillesauce  
Kartäuser Kloß a, a1, c, g  
Vanillesauce g

#### Dessert

Obst der Saison  
Obst der Saison



MaierSchwaben GmbH

Panoramaweg 15  
72296 Schopfloch

Tel.: 07443 968060  
Fax: 07443 96806-73

info@maierschwaben.de  
www.maierschwaben.de

Die Menülinie mit dem -Logo entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen und Kitas“ und wurde von der deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert.

Die in unseren Speisen enthaltenen deklarationspflichtigen Stoffe können Sie dem Zusatzblatt (letzte Seite) entnehmen



Zertifiziert durch DE-ÖKO-006



# Speiseplan

## Dezember 2022



### Donnerstag den 22.12.

#### Menü 1:

Kartoffelsuppe mit Bauernbrot<sup>3</sup>  
Kartoffelsuppe g, i  
Bauernbrotscheibe a, a1, a2, a3, f, k

#### Menü 2:

Spiirelli mit Tomatensauce, dazu geriebener Käse und Knabbermöhren (100% Bio)<sup>3</sup> 

Spiirelli Bio a, a1  
Tomatensauce Bio i  
Reibekäse Bio g  
Bio-Karotte ganz

#### Dessert

Bananenquark mit Schokosplitter<sup>3</sup>  
Bananenquark mit Schokosplitter f, g

### Freitag den 23.12.

#### Menü 1:

Fischnuggets vom Seehecht mit Rahmspinat und Kartoffeln<sup>8</sup>  
Fischnuggets vom Seehecht a, a1, d  
Rahmspinat g  
Salzkartoffeln l

#### Menü 2:

Vegetarische Bratwurst mit dunkler Bratensauce, dazu Kartoffelknödel und Rotkraut<sup>1, 5</sup>

Vegetarische Bratwurst f, i  
Bratensauce vegetarisch a, a1, a3, l  
Kartoffelknödel a, a1, c, g  
Rotkohl

#### Dessert

Obst der Saison  
Obst der Saison

Die Menülinie mit dem -Logo entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen und Kitas“ und wurde von der deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert.

Die in unseren Speisen enthaltenen deklarationspflichtigen Stoffe können Sie dem Zusatzblatt (letzte Seite) entnehmen



Zertifiziert durch DE-ÖKO-006



MaierSchwaben GmbH

Panoramaweg 15  
72296 Schopfloch

Tel.: 07443 968060  
Fax: 07443 96806-73

info@maierschwaben.de  
www.maierschwaben.de

### Zusatzblatt

#### 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               |                                    |

#### Folgende Allergene sind in unseren Speisen enthalten:

- |                           |   |                          |
|---------------------------|---|--------------------------|
| a Glutenhaltiges Getreide | g enthält Milch und Milch-<br>erzeugnisse | i enthält Sellerie       |
| a1 enthält Weizen         | h Schalenfrüchte/Nüsse                    | j enthält Senf           |
| a2 enthält Roggen         | h1 enthält Mandel                         | k enthält Sesam          |
| a3 enthält Gerste         | h2 enthält Haselnuss                      | l enthält Schwefeldioxid |
| a4 enthält Hafer          | h3 enthält Walnuss                        | m enthält Lupine         |
| a5 enthält Dinkel         | h4 enthält Kaschunuss                     | n enthält Weichtiere     |
| a6 enthält Kamut          | h5 enthält Pekannuss                      |                          |
| b enthält Krebstiere      | h6 enthält Paranuss                       |                          |
| c enthält Eier            | h7 enthält Pistazie                       |                          |
| d enthält Fisch           | h8 enthält Macadamianuss                  |                          |
| e enthält Erdnuss         |   |                          |
| f enthält Soja            |   |                          |

Die Menülinie mit dem -Logo entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen und Kitas“ und wurde von der deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert.

Die in unseren Speisen enthaltenen deklarationspflichtigen Stoffe können Sie dem Zusatzblatt (letzte Seite) entnehmen



Zertifiziert durch DE-ÖKO-006



**MaierSchwaben GmbH**

Panoramaweg 15  
72296 Schopfloch

Tel.: 07443 968060  
Fax: 07443 96806-73

info@maierschwaben.de  
www.maierschwaben.de