

Speiseplan April 2023



Montag den 03.04.

Menü 1:

Geflügelgyros mit Tzaziki und Bio-Reis, dazu Krautsalat in Essig-Öl-Dressing^{2, 3}

Geflügelgyros
Tzaziki g
Bio-Reis
Krautsalat

Menü 2:

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

Gemüseglasch Bio g, i
Kleine Kartoffeln Bio

Dessert:

Obst der Saison 

Obst der Saison

Dienstag den 04.04.

VEGI-TAG

Menü 1:

Bio-Penne mit Gemüse-Bolognese und Reibekäse, dazu Bio-Knabbergurken³

Penne Bio a, a1
Gemüsebolognese f, i
Bio-Gurke ganz
Reibekäse g

Menü 2:

Überbackener Gnocchi-Auflauf mit Erbsen und Kräutersauce,

dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio)  

Gnocchi-Auflauf mit Erbsen und Käsesauce Bio a, a1, g, i
Salat Mix Bio
Essig-Öl-Dressing Bio i, j, l

Dessert:

Heidelbeerquark

Heidelbeerquark g

Mittwoch den 05.04.

Menü 1:

Putenwürstchen mit Ketchup, dazu kleine Bio-Kartoffeln und cremiger Karottensalat^{2, 3, 8}

Putenwürstchen j
Kleine Kartoffeln Bio
Ketchup
Karottensalat cremig g

Menü 2:

Vollkornspaghetti mit Brokkoli-Sahne-Sauce, dazu Reibekäse und cremiger Karottensalat

Bio-Vollkornspaghetti a, a1
Brokkoli-Sahne-Sauce Bio g, i
Reibekäse Bio g
Portion cremiger Karottensalat 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 und Allergene können Sie dem Zusatzblatt (letzte Seite) entnehmen



Zertifiziert durch DE-ÖKO-006

Speiseplan April 2023



Donnerstag den 06.04.

Menü 1:

Hokifischfilet "Müllerin Art" mit Remoulade,

dazu Bio-Salzkartoffeln und Salat mit Joghurtdressing 

Hokifischfilet "Müllerin Art" a, a1, d, g, j

Remoulade c, g, j

Salzkartoffeln Bio

Salat Donnerstag

Joghurtdressing c, g, j, l

Menü 2:

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

Bunte Gemüsesuppe (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl) Bio i

Baguette Bio a, a1

Dessert:

Apfel-Streuselkuchen ⁸

Apfel-Streusel-Kuchen TK a, a1, c, g

Freitag den 07.04.

FEIERTAG




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 und Allergene können Sie dem Zusatzblatt (letzte Seite) entnehmen



Zertifiziert durch DE-ÖKO-006



**Montag den 10.04.
FEIERTAG**

**Dienstag den 11.04.
Menü 1:**

Gebackener Lachs mit Limonendip, dazu Bio-Vollkornreis und Knabber-Paprika 

Gebackenes Seelachsfilet a, a1, d, g, j
Limonenschmand g
Bio-Vollkornreis
Paprika ganz

Vorsuppe:

Möhrencremesuppe^{3, 5}
Bio-Möhrencremesuppe g, i, l

Menü 2:

Pfannkuchen mit roter Grütze (Kirschen, Johannisbeeren, Erdbeeren)

Pfannkuchen a, a1, c, g
Rote Grütze (Kirsche, Johannisbeere, Erdbeere)

Dessert:

Obst der Saison 

Obst der Saison

Mittwoch den 12.04.

Menü 1:

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

Putengeschnetzeltes a, a1, a3, g, l
Erbsengemüse g
Semmelknödel a, a1, c, g

Menü 2:

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

Kartoffelgratin mit Brokkoli und Grünkern Bio a, a5, g, i
Bio-Karotte ganz

Dessert:

Pfirsich-Maracuja-Joghurt

Pfirsich-Maracuja-Joghurt g


Donnerstag den 13.04.

Menü 1:

Frikadelle (Rind) mit Champignonrahmsauce, dazu Knöpfle

Rinderfrikadelle a, a1, c
Champignonsauce g
Knöpfle a, a1, c

Menü 2:

**Bio-Spirelli mit vegetarischer Linsenbolognese,
dazu Reibekäse und Blattsalat mit Joghurtdressing** 

Spirelli Bio a, a1
Linsenbolognese i
Reibekäse g
Salat Donnerstag
Joghurtdressing c, g, 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 und Allergene können Sie dem Zusatzblatt (letzte Seite) entnehmen



Zertifiziert durch DE-ÖKO-006



Speiseplan April 2023



Freitag den 14.04.

VEGI-TAG

Menü 1:

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

Vegetarische Frühlingsrolle a, a1, c, g, i

Bio-Basmatireis

Süß-Saurer Dip l

Chinakohl-Mais-Salat c, g, j, l

Menü 2:

Tomatencremesuppe mit Reiseinlage und Weizenbaguette (100% Bio)  

Tomatencremesuppe mit Reiseinlage Bio g, i

Baguette Bio a, a1

Dessert:

Vanillepudding

Vanillepudding 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 und Allergene können Sie dem Zusatzblatt (letzte Seite) entnehmen



Zertifiziert durch DE-ÖKO-006



Montag den 17.04.

Menü 1:

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


Kalbsgulasch l
Möhrengemüse g
Bio-Reis

Menü 2:

Gemüsemaultaschen (Kartoffeln, Karotten, Spinat) in Gemüsebrühe, dazu Kartoffelsalat²

Gemüsemaultaschen (Kartoffel, Karotte, Spinat) a, a1, c, g, i
Gemüsebrühe i
Kartoffelsalat j

Dessert:

Obst der Saison 
Obst der Saison

Dienstag den 18.04.

VEGI-TAG

Menü 1:

Soja-Geschnetzeltes mit Champignons, dazu Knöpfe und Salat mit Joghurtdressing^{1, 3, 5}

Soja-Geschnetzeltes Züricher Art a, a1, a3, f, g, i, l
Knöpfe a, a1, c
Salat
Joghurtdressing c, g, j, l

Menü 2:

Bio-Salzkartoffeln mit Bio-Rahmspinat und gekochten Eiern^{2, 3}

Salzkartoffeln Bio
Rahmspinat Bio g
Eier gekocht c

Dessert:

Griesspudding mit Zimt und Zucker

Griesspudding a, a1, g
Zimt und Zucker

Mittwoch den 19.04.

Menü 1:

Paniertes Schnitzel (Hähnchen) mit Paprikasauce und Eierknöpfe^{1, 5}


Hähnchenbrustfilet paniert a, f, g, i, j
Paprikasauce a, a1, a3, g, i, l
Eierknöpfe a, a1, c

Menü 2:

Gemüsefrikadelle mit Currydip, dazu Gemüse (Paprika, Karotte und Kichererbsen) und Bio-Couscous^{3, 8}

Gemüsefrikadelle a, a1, c, g, i
Curry-Frischkäse-Dip g
CousCous Bio a, a1, i
Gemüse (Paprika, Karotte, Kichererbse) i

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 und Allergene können Sie dem Zusatzblatt (letzte Seite) entnehmen



Zertifiziert durch DE-ÖKO-006



Speiseplan April 2023



Donnerstag den 20.04.

Menü 1:

Bio-Vollkornspirelli mit Lachs-Dill-Sahnesauce, dazu Salat mit Honig-Vinaigrette^{3, 4} 

Vollkornspirelli Bio a, a1

Lachs-Dill-Sahnesauce a, a1, d, g, i

Salat Donnerstag

Honig-Vinaigrette j, l

Menü 2:

**Gemüseknödel (Porree, Karotten, Sellerie) mit Kräutersauce,
dazu Salat mit Honig-Vinaigrette**³

Gemüseknödel a, a1, c, g, i

Kräutersauce g, i

Salat Donnerstag

Honig-Vinaigrette j, l

Dessert:

Kirsch-Streusel-Kuchen^{3, 8}

Kirsch-Streusel-Kuchen TK a, a1, c, g

Freitag den 21.04.

Menü 1:

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

Würstchengulasch (Rind) in Tomatensauce i

Bio-Reis

Gurke ganz

Menü 2:

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

Tortilla mit Kartoffeln und Paprika Bio c, g

Kräuterquark Bio g

Dessert:

Bio Erdbeerjoghurt

Bio Erdbeerjoghurt 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 und Allergene können Sie dem Zusatzblatt (letzte Seite) entnehmen

Zertifiziert durch DE-ÖKO-006

Montag den 24.04.

Menü 1:

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

Chili con Carne (Rind) i
Crème Fraîche g
Baguette Bio a, a1

Menü 2:

Gemüseschnitzel mit Bio-Bulgur und Gemüse (Kichererbsen, Paprika, Karotten), dazu Joghurt-Minz-Dip ^{3, 8}

Gemüseschnitzel a, a1, c, g, i
Bulgur Bio a, a1, i
Gemüse (Paprika, Karotte, Kichererbse) Bio i
Joghurt-Minz-Dip g

Dessert:

Obst der Saison

Obst der Saison

Dienstag den 25.04.

VEGI-TAG

Menü 1:

Gnocchi mit Tomatensauce, dazu geriebener Käse und Salat mit Honig-Vinaigrette ³

Gnocchi Bio a, a1
Tomatensauce Bio i
Reibekäse Bio g
Salat Mix Bio
Honig-Vinaigrette j, l

Vorsuppe:

Blumenkohlcremesuppe (100% Bio)

Bio-Blumenkohlcremesuppe a, a1, g, i
Bio-Petersilie

Menü 2:

Kaiserschmarrn mit Vanillasauce

Kaiserschmarrn a, a1, c, g
Vanillasauce g

Dessert:

Bio-Cookie 'Kerniger Hafer'

Cookie Bio Kerniger Hafer a, a4, a5

Mittwoch den 26.04.

Menü 1:

Asiatisches Rindergeschnetzeltes mit Karotten und Bambussprossen, dazu Bio-Basmatireis ^{2, 8}

Rindergeschnetzeltes Asia
mit Karotten und Bambus-Sprossen a, a1, f
Bio-Basmatireis

Menü 2:

Vegetarische Tortelloni mit Gemüsefüllung (Spinat, Karotte, Sellerie), dazu Käsesauce und Salat mit Joghurtdressing ³

Tortelloni Gemüse (Spinat, Karotte, Sellerie) VEGAN a, a1, i
Käsesauce g, i
Reibekäse g
Salat Donnerstag
Joghurtdressing c, g, j, l

Dessert:

Milchreis mit Zimt und Zucker

Milchreis g
Zimt und Zucker




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 und Allergene können Sie dem Zusatzblatt (letzte Seite) entnehmen



Zertifiziert durch DE-ÖKO-006



Speiseplan April 2023



Donnerstag den 27.04.

Menü 1:

**Gebackenes Kabeljaufilet mit Cocktailsauce,
dazu Kartoffelecken und Blattsalat mit Joghurtdressing**^{3, 5}

Gebackenes Kabeljaufilet a, a1, d, g, j

Cocktailsauce c, g, j

Kartoffelecken l

Blattsalat

Joghurt-Dressing c, g, j, l

Menü 2:

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

Kartoffelrahmsuppe (Frühling) Bio g, i

Vollkornbrotscheibe Bio a, a2

Dessert:

Obst der Saison 

Obst der Saison

Freitag den 28.04.

Menü 1:

Hähnchenbruststreifen in Zitronenrahmsauce, dazu Bio-Reis und ZucchiniGemüse⁴

Hähnchenbruststreifen in Zitronenrahmsauce a, a1, g, i

ZucchiniGemüse

Bio-Reis

Menü 2:

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

Bio-Vollkornspaghetti a, a1

Tomatensauce Bio i

Reibekäse Bio g

Bio-Gurkensalat Essig-Öl-Dressing

Dessert:

Kirschquark

Kirschquark 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 und Allergene können Sie dem Zusatzblatt (letzte Seite) entnehmen



Zertifiziert durch DE-ÖKO-006




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 Milcherzeugnisse | 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 und Allergene 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