

Mittwoch den 01.11. Feiertag – Allerheiligen

Donnerstag den 02.11.

Menü 1

Paniertes Lachsfilet mit Salzkartoffeln, dazu Erbsenrahmgemüse

Paniertes Seelachsfilet a, a1, d, g, j

Salzkartoffeln I

Erbsenrahmgemüse g, i

Menü 2

Vegetarisches Curry (Paprika, Ananas und veggie Hähnchen),

dazu Basmatireis (100% Bio)

Vegetarisches Curry (Paprika, Ananas) mit veggie Hähnchen (Erbsenprotein) Bio g, i

Basmatireis Bio

Dessert

Buttermilchdessert mit Birne und Vanille

Buttermilchdessert mit Birne und Vanille g

Freitag den 03.11.

Menü 1

Chili con Carne vom Rind (rote Kidneybohnen, Mais, Paprika)

dazu Reibekäse und Bio-Weizenbaguette

Chili con Carne (Rind) 3, i

Reibekäse g

Baguette Bio a, a1

Menü 2

Spirellinudeln mit Brokkoli-Sahne-Sauce, dazu Salat mit Honig-Vinaigrette

Spirelli Bio a, a1

Brokkoli-Sahne-Sauce Bio g, i


Reibekäse Bio g

Salat

Honig-Vinaigrette 3, j, l

Dessert

Obst der Saison

Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo  entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

Die in unseren Speisen enthaltenen deklarationspflichtigen Stoffe können Sie dem Zusatzblatt (letzte Seite) entnehmen.
DGE- Zertifiziert bei Direktlieferung



Zertifiziert durch DE-ÖKO-006



MaierSchwabens GmbH

Panoramaweg 15
72296 Schopfloch

Tel.: 07443 968060
Fax: 07443 96806-73

info@maierschwabens.de
www.maierschwabens.de

Speiseplan November 2023



Montag den 06.11.

Menü 1

Bio-Spaghetti mit Bolognese (Rind), dazu Bio-Reibekäse

Spaghetti Bio a, a1

Bolognese Sauce (Rind) Bio 3, i

Reibekäse Bio g

Menü 2

Vegane Hackbällchen mit Bio-CousCous

und Gemüse (Paprika, Karotte, Kichererbsen), dazu Paprikadip

Hackbällchen Vegan f

CousCous Bio a, a1, i

Gemüse (Paprika, Karotte, Kichererbse) i

Paprikadip 3, g

Dessert

Obst der Saison

Dienstag den 07.11.

VEGI-Tag

Menü 1

Linsen-Gemüsecurry (Karotten, Brokkoli, Sellerie), dazu Bio-Reis

Linsen-Gemüsecurry (Karotten, Sellerie, Brokkoli) i

Reis Bio

Menü 2

Sojaschnitzel mit hausgemachtem Kartoffelpüree und Bio-Möhrenrahmgemüse

Sojaschnitzel a, a1, f

Möhrenrahmgemüse g, i

Kartoffelpüree g, l

Dessert

Milchreis mit Zimt und Zucker

Milchreis g

Zimt und Zucker

Mittwoch den 08.11.

VEGI-Tag

Menü 1

Lachs-Kartoffelsuppe (Karotte, Sellerie, Zwiebel), dazu Vollkornbrot

Lachs-Kartoffelsuppe (Karotte, Sellerie, Zwiebel) d, g, i

Vollkornbrotscheibe a, a1, a2, a3

Menü 2

Käse-Makkaroni, dazu Bio-Gurkensalat (100% Bio)

Bio Käse-Makkaroni a, a1, g, i

Bio-Gurke geschnitten

Dessert

Obst der Saison




MaierSchwabens GmbH

Panoramaweg 15
72296 Schopfloch

Tel.: 07443 968060
Fax: 07443 96806-73

info@maierschwaben.de
www.maierschwaben.de

Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo  entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

Die in unseren Speisen enthaltenen deklarationspflichtigen Stoffe können Sie dem Zusatzblatt (letzte Seite) entnehmen.
DGE- Zertifiziert bei Direktlieferung



Zertifiziert durch DE-ÖKO-006



Speiseplan November 2023



Donnerstag den 09.11.

Menü 1

Eine Geflügelbratwurst mit Bratensauce, dazu Rotkraut und kleine Kartoffeln 1,5

Bratwurst (Geflügel)

Bratensauce 1, 5, a, a1, a3, l

Rotkohl

Salzkartoffeln l

Menü 2

Gemüsetortelloni (Spinat, Karotte, Sellerie) dazu Tomatensauce, Reibekäse und

Salat mit Honig-Vinaigrette 3 

Vegane Gemüse Tortelloni (Spinat, Karotte, Sellerie) a, a1, i

Tomatensauce i

Reibekäse g

Salat

Honig-Vinaigrette 3, j, l

Dessert

Bio Erdbeerquark

Bio Erdbeerquark g

Freitag den 10.11.

Menü 1

Putengeschnetzeltes mit Bio-Möhrengemüse, dazu Semmelknödel 1, 4, 5 

Putengeschnetzeltes 1, 4, 5, a, a1, a3, g, i, l

Möhrenrahmgemüse Bio g, i

Semmelknödel a, a1, c, g

Menü 2

Gemüsemaultaschen (Kartoffeln, Karotten, Spinat) in Gemüsebrühe, dazu Kartoffelsalat in Essig-Öl-Dressing 2

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

Gemüsebrühe i

Kartoffelsalat 2, j

Dessert

Obst der Saison 




MaierSchwaben GmbH

Panoramaweg 15
72296 Schopfloch

Tel.: 07443 968060
Fax: 07443 96806-73

info@maierschwaben.de
www.maierschwaben.de

Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo  entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.



Zertifiziert durch DE-ÖKO-006



Die in unseren Speisen enthaltenen deklarationspflichtigen Stoffe können Sie dem Zusatzblatt (letzte Seite) entnehmen.
DGE- Zertifiziert bei Direktlieferung

Speiseplan November 2023



Montag den 13.11.

Menü 1

Panierte Hähnchenbrust mit Tomaten-Curry-Dip, dazu Kartoffelecken ^{1, 3, 5}

Hähnchenbrustfilet paniert a, f, g, i, j

Tomaten-Curry Dip 1, 3, i

Kartoffelecken 3, 5, l

Menü 2

Bio-Penne-Auflauf mit Veggie Hack Erbsen Lauch

Vegetarischer Hack-Penne-Auflauf (Erbsen, Lauch) Bio a, a1, g, i

Dessert

Obst der Saison 

Dienstag den 14.11.

Menü 1

Hokifilet (natur) mit Kräutersauce und Kartoffeln, dazu Salat und Joghurdressing ³

Pochiertes Hokifilet d

Kräutersauce 3, g, i

Salzkartoffeln l

Salat

Joghurdressing 3, c, g, j, l

Menü 2

Nudelsuppe mit Gemüse (Karotte, Sellerie, Lauch), dazu Weizenbaguette (100% Bio) ³

Nudelsuppe mit Gemüse (Karotte, Sellerie, Lauch) Bio 3, a, a1, i

Baguette Bio a, a1

Dessert

Donut ^{3, 8}

Donut 3, 8, a, a1, f, g

Mittwoch den 15.11.

Menü 1

Haschee (Rind) mit Bio-Rigatonelli und Reibekäse dazu Krautsalat ^{1, 2, 3, 5}

Haschee (Rind) 1, 5, a, a1, a3, l

Bio-Rigatonelli a, a1

Krautsalat 2, 3

Reibekäse g

Menü 2

Spinat-Käse-Taler mit Blumenkohlrahm und Bio-Vollkornreis

Spinatschnitzel a, a1, c, g, i

Blumenkohl-Rahmgemüse g, i

Vollkornreis Bio

Dessert

Obst der Saison 




MaierSchwaben GmbH

Panoramaweg 15
72296 Schopfloch

Tel.: 07443 968060
Fax: 07443 96806-73

info@maierschwaben.de
www.maierschwaben.de

Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo  entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.



Zertifiziert durch DE-ÖKO-006



Die in unseren Speisen enthaltenen deklarationspflichtigen Stoffe können Sie dem Zusatzblatt (letzte Seite) entnehmen.
DGE- Zertifiziert bei Direktlieferung

Speiseplan November 2023



Donnerstag den 16.11.

VEGI-Tag

Menü 1

Eier-Omelette mit Baked Beans (weiße Bohnen in Tomatensauce), dazu Kartoffeln 

Eier-Omelette c, g

Salzkartoffeln l

Baked Beans i

Menü 2

Schupfnudelpfanne mit Wirsing und Möhren (100% Bio)  ₃

Schupfnudelpfanne mit Wirsing und Möhren Bio 3, a, a1, c, g, i

Dessert

Schokopudding mit Vanillesauce

Schokopudding g

Vanillesauce g

Freitag den 17.11.

Menü 1

Frikadelle vom Rind mit Eierknöpfle, dazu Kohlrabi in Hollandaise 

Rinderfrikadelle a, a1, c

Eierknöpfle a, a1, c

Kohlrabi in Hollandaise a, a1, a3, c, g, i, j

Vorsuppe

Blumenkohlcremesuppe

Bio-Blumenkohlcremesuppe a, a1, g, i

Bio-Petersilie

Menü 2

Kaiserschmarrn mit Vanillasauce

Kaiserschmarrn a, a1, c, g

Vanillasauce g

Dessert

Obst der Saison 




MaierSchwaben GmbH

Panoramaweg 15
72296 Schopfloch

Tel.: 07443 968060
Fax: 07443 96806-73

info@maierschwaben.de
www.maierschwaben.de

Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo  entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.



Zertifiziert durch DE-ÖKO-006



Die in unseren Speisen enthaltenen deklarationspflichtigen Stoffe können Sie dem Zusatzblatt (letzte Seite) entnehmen.
DGE- Zertifiziert bei Direktlieferung

Speiseplan November 2023



Montag den 20.11.

Menü 1

Geflügelgulasch (Huhn) mit Champignons, dazu Reis und Karottensalat 2, 3

Geflügelgulasch (Champignons) Bio g, i

Reis Bio

Karottensalat 2, 3

Menü 2

Vegetarisch gefüllte Cannelloni (Spinat, Ricotta)

mit Möhrenbolognese und Mozzarella überbacken 3

Überbackene Cannelloni gefüllt mit vegetarischer Bolognese

Möhrenbolognese-Bechamelsauce 3, a, a1, f, g, i

Dessert

Obst der Saison 

Dienstag den 21.11.

Menü 1

Paniertes Schnitzel (Hähnchen) mit Tomatensauce und Bio-Spirelli

dazu Salat mit Joghurtdressing 3

Hähnchenbrustfilet paniert a, f, g, i, j

Tomatensauce i

Spirelli Bio a, a1

Salat

Joghurtdressing 3, c, g, j, l

Menü 2

Vegane Mini Frikadellen mit Tomatensauce dazu Bio-Vollkornreis und Erbsenrahmgemüse

Hackbällchen Vegan f

Vollkornreis Bio

Erbsenrahmgemüse g, i

Tomatensauce i

Dessert

Grießpudding mit Zimt und Zucker

Grießpudding a, a1, g

Zimt und Zucker

Mittwoch den 22.11.

Menü 1

Panierter Seelachs mit Salzkartoffeln und Kohlrabigemüse

Panierter Seelachsfilet a, a1, d, g, j

Salzkartoffeln l

Kohlrabigemüse g


Menü 2

Chili sin Carne (rote Kidneybohnen, Mais, Paprika), dazu Weizenbaguette (100% Bio)

Chili sin Carne Bio i

Baguette Bio a, a1

Dessert

Obst der Saison 




MaierSchwabens GmbH

Panoramaweg 15
72296 Schopfloch

Tel.: 07443 968060
Fax: 07443 96806-73

info@maierschwaben.de
www.maierschwaben.de

Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo  entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.



Zertifiziert durch DE-ÖKO-006



Die in unseren Speisen enthaltenen deklarationspflichtigen Stoffe können Sie dem Zusatzblatt (letzte Seite) entnehmen.
DGE- Zertifiziert bei Direktlieferung

Speiseplan November 2023



Donnerstag den 23.11.

VEGI-Tag

Menü 1

Bio-Spirelli mit vegetarischer Linsenbolognese, dazu Reibekäse 

Spirelli Bio a, a1
Linsenbolognese 3, i
Reibekäse g

Menü 2

Kürbis-Kartoffel-Auflauf dazu Salat mit Honig-Vinaigrette 

Kartoffel-Kübis-Gratin Bio 3, g
Salat
Honig-Vinaigrette 3, j, l

Dessert

Bio Bananenquark

Bananenquark Bio g

Freitag den 24.11.

Menü 1

Hähnchenbrust (natur) mit Kartoffelpüree, dazu grüne Bohnen mit Tomate 

Hähnchenbrustfilet natur
Kartoffelpüree g, l
Bohngemüse aus grünen Bohnen mit Tomate i

Menü 2

Linsen-Hirse-Bällchen mit Kräuterrahmsauce, dazu Spätzle (100% Bio) 

Linsen-Hirse-Bällchen Bio a, a1, a4
Kräutersauce Bio g, i
Spätzle Bio a, a1, c

Dessert

Obst der Saison 




MaierSchwaben GmbH

Panoramaweg 15
72296 Schopfloch

Tel.: 07443 968060
Fax: 07443 96806-73

info@maierschwaben.de
www.maierschwaben.de

Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo  entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.



Zertifiziert durch DE-ÖKO-006



Die in unseren Speisen enthaltenen deklarationspflichtigen Stoffe können Sie dem Zusatzblatt (letzte Seite) entnehmen.
DGE- Zertifiziert bei Direktlieferung

Speiseplan November 2023



Montag den 27.11.

Menü 1

Erseneintopf (Bio) mit Geflügelbratwurstscheiben, dazu Bio-Vollkornbrot^{3, 8} 

Erseneintopf (Bio) mit Geflügelbratwurstscheiben 3, 8, i
Vollkornbrotscheibe Bio a, a2

Menü 2

Bulgur mit Gemüsegulasch (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl, Tomate) (100 % Bio) 

Gemüsegulasch (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl, Tomate) Bio g, i
Bulgur Bio a, a1, i

Dessert

Obst der Saison 


Dienstag den 28.11.

Menü 1

Hähnchen-Nuggets mit Ketchup, Kartoffelecken und Maisgemüse^{3, 5}

Hähnchen-Nuggets a, a1, a3
Ketchup
Kartoffelecken 3, 5, l
Maisgemüse g

Menü 2

**Nudelauflauf mit Gemüse (Brokkoli, Paprika) und Kräutersauce,
dazu Salat mit Joghurtdressing (100 % Bio)** 

Nudelauflauf mit Gemüse (Brokkoli, Paprika) mit Kräutersauce (100% Bio) a, a1, g, i
Salat Mix Bio
Joghurtdressing Bio c, g, j, l

Dessert

Griechischer Joghurt mit Honig

Griechischer Joghurt mit Honig g

Mittwoch den 29.11.

Menü 1

Pochiertes Seelachsfilet mit Rahmspinat, dazu Salzkartoffeln 

Seelachsfilet (natur) d
Salzkartoffeln l
Rahmspinat g

Menü 2

Käse-Lauchsuppe, dazu Weizenbaguette (100% Bio) 

Käse-Lauchsuppe Bio g, i
Baguette Bio a, a1

Dessert

Obst der Saison 




MaierSchwaben GmbH

Panoramaweg 15
72296 Schopfloch

Tel.: 07443 968060
Fax: 07443 96806-73

info@maierschwaben.de
www.maierschwaben.de

Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo  entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

Die in unseren Speisen enthaltenen deklarationspflichtigen Stoffe können Sie dem Zusatzblatt (letzte Seite) entnehmen.
DGE- Zertifiziert bei Direktlieferung



Zertifiziert durch DE-ÖKO-006



Speiseplan November 2023



Donnerstag den 30.11.

VEGI-Tag

Menü 1

Tortellini gefüllt mit Ricotta und Spinat, dazu Tomatensauce, Reibekäse und

Salat mit Frenchdressing 

Tortelloni Spinat und Ricotta a, a1, c, g
Tomatensauce i
Reibekäse g
Salat Donnerstag
French-Dressing c, j

Vorsuppe

Kartoffelsuppe

Kartoffelsuppe g, i

Menü 2

Reibekuchen mit Apfelmus ³

Kartoffelreibekuchen a, a1, a4, c, i
Apfelmus 3

Dessert

Vanillepudding

Vanillepudding g




MaierSchwaben GmbH

Panoramaweg 15
72296 Schopfloch

Tel.: 07443 968060
Fax: 07443 96806-73

info@maierschwaben.de
www.maierschwaben.de

Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo  entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.



Zertifiziert durch DE-ÖKO-006



Die in unseren Speisen enthaltenen deklarationspflichtigen Stoffe können Sie dem Zusatzblatt (letzte Seite) entnehmen.
DGE- Zertifiziert bei Direktlieferung


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 Glutenthaltiges Getreide | g enthält Milch und Milch- 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 Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo  entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

Die in unseren Speisen enthaltenen deklarationspflichtigen Stoffe können Sie dem Zusatzblatt (letzte Seite) entnehmen.
DGE- Zertifiziert bei Direktlieferung



Zertifiziert durch DE-ÖKO-006



MaierSchwaben GmbH

Panoramaweg 15
72296 Schopfloch

Tel.: 07443 968060
Fax: 07443 96806-73

info@maierschwaben.de
www.maierschwaben.de