

Montag den 28.02.

Menü 1:

Rindergulasch mit Spätzle und Kohlrabigemüse ^{1, 5, 8}

Menü 2:

Falaffel mit Bio-Gemüse-Couscous (Zucchini, Paprika, Karotte), dazu Paprikadip ³ 😊

Dessert:

Obst der Saison 😊

Dienstag den 01.03.

Menü 1:

Linseneintopf mit Putenwürstchen und Weizenbaguette (100% Bio) ^{2, 3, 8} 

Menü 2:

Blumenkohlschnitzel mit Schnittlauchsaucе, dazu Kartoffelpüree

Dessert:

Berliner ³

Mittwoch den 02.03.

Menü 1:

Fischburger zum selbst Zusammenbauen
mit einer Kutterfrikadelle, Tomaten, Salat, Gurken und Cocktailsauce, dazu Kartoffelecken ^{1, 2, 3, 5, 9} 😊

Menü 2:

Raviolini (Käsefüllung) mit Bio-Kürbissahnesauce, dazu Salat mit French-Dressing ³

Dessert:

Buttermilchdessert Birne und Vanille

Donnerstag den 03.03.

Menü 1:

Zwei Kartoffeltaschen, dazu Tomatensauce, Bio-Vollkornreis und Apfel-Karottensalat ³ 😊

Dessert:

Obst der Saison 😊

Dessert:

Blumenkohlcremesuppe (100% Bio) 

Menü 2:

Drei Pfannkuchen mit roter Grütze (Kirschen, Johannisbeeren, Erdbeeren)

Freitag den 04.03.

Menü 1:

Hackbällchen (Pute) mit Rosenkohlrahmgemüse dazu Bio-Salzkartoffeln ³ 😊

Menü 2:

Spätzle Auflauf mit Spinat (100% Bio) 

Dessert:

Grießpudding

Obwohl unsere Küche noch nicht zertifiziert ist, richtet sich 😊 = die gekennzeichnete Menüauswahl nach den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und für die Verpflegung von Tageseinrichtungen



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 07.03.

Menü 1:

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

Menü 2:

Frankfurter Grüne Soße mit zwei gekochten Eiern, dazu kleine Bio-Kartoffeln³ 😊

Dessert:

Obst der Saison 😊

Dienstag den 08.03.

Menü 1:

Erseneintopf dazu Weizenbaguette (100% Bio)³ 😊 

Menü 2:

Maultaschen (mit Blumenkohl und Käse gefüllt),
dazu Kräutersauce und Chinakohl-Mais-Salat in Joghurtdressing³

Dessert:

Kirschjoghurt

Mittwoch den 09.03.

Menü 1:

Vegane Mini Frikadellen, dazu Bio-Reis und Wirsinggemüse 😊

Dessert:

Donut¹

Vorsuppe:

Kartoffelsuppe^{3, 5}

Menü 2:

Apfelstrudel mit Vanillasauce

Donnerstag den 10.03.

Menü 1:

Mit Parmesancrumble überbackenes Seelachsfilet auf Tomatensugo,
dazu Bio-Penne und Bio-Gurkensalat² 😊

Menü 2:

Gnocchi-Kürbis-Auflauf mit Gouda überbacken, dazu Gurkensalat (100% Bio)³ 

Dessert:

Grüne Götterspeise (Waldmeister)¹

Freitag den 11.03.

Menü 1:

Kalbsrahmragout mit Bio-Vollkornreis, dazu Salat mit Frenchdressing

Menü 2:

Käse-Makkaroni, dazu Karottensalat (100 % Bio) 

Dessert:

Obst der Saison 😊

Obwohl unsere Küche noch nicht zertifiziert ist, richtet sich 😊 = die gekennzeichnete Menüauswahl nach den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und für die Verpflegung von Tageseinrichtungen



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 14.03.

Menü 1:

Eine vegetarische Frikadelle mit Bio-Reis und ZucchiniGemüse^{3, 8} 😊

Menü 2:

2 Spinatknödel mit Möhrenragout

Dessert:

Obst der Saison 😊

Dienstag den 15.03.

Menü 1:

Sojagulasch mit Bio-Spätzle und Salat mit Joghurtdressing^{1, 5} 😊

Menü 2:

Bunte Gemüsesuppe (Möhren, Sellerie, Kohlrabi) mit Klößchen, dazu Bio-Weizenbaguette^{2, 3}

Dessert:

Muffin^{8, 9}

Mittwoch den 16.03.

Menü 1:

Hähnchengyros mit Tzaziki und Bio-Bulgur, dazu Krautsalat^{2, 3}

Menü 2:

Vollkornspaghetti mit Gemüsebolognese (Tomate, Karotte, Sellerie),
dazu Reibekäse (100% Bio)³ 😊 

Dessert:

Vanillepudding

Donnerstag den 17.03.

Menü 1:

Haschee (Rind) mit Bio-Rigatonelli und Reibekäse, dazu Bio-Gurkensalat^{1, 5} 😊

Menü 2:

Kartoffelgratin mit Karotten, dazu Gurkensalat (100% Bio) 

Dessert:

Obst der Saison 😊

Freitag den 18.03.

Menü 1:

Gebackenes Seelachsfilet mit Remoulade dazu Salzkartoffeln mit Salat und Frenchdressing⁹ 😊

Menü 2:

Vegschnitzel mit Paprikasauce, dazu Bio-Dinkelreis und Salat mit Frenchdressing^{1, 5}

Dessert:

Mandarinenquark

Obwohl unsere Küche noch nicht zertifiziert ist, richtet sich 😊 = die gekennzeichnete Menüauswahl nach den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und für die Verpflegung von Tageseinrichtungen



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

Speiseplan März 2022

Montag den 21.03.

Menü 1:

Paniertes Hähnchenschnitzel mit Tomatensauce, dazu Bio-Penne und Salat mit Joghurtdressing 😊

Menü 2:

Kartoffelpüree mit Erbsen-Möhrenrahmgemüse (100%Bio)³ 

Dessert:

Obst der Saison 😊

Dienstag den 22.03.

Menü 1:

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

Menü 2:

Allgäuer Käsespätzle, dazu Gurkensalat (100% Bio) 

Dessert:

Heidelbeerjoghurt

Mittwoch den 23.03.

Menü 1:

Gemüseintopf (Paprika, Lauch, Karotten, Weiße Bohnen) mit einem Putenwürstchen 😊
dazu Bio Weizenbaguette^{2, 3, 8}

Menü 2:

Vegetarische Bratwurst mit dunkler Bratensauce, dazu Kartoffelknödel und Rotkraut^{1, 5}

Dessert:

Bananenquark mit Schokosplitter³

Donnerstag den 24.03.

Menü 1:

Hähnchen-Nuggets mit Ketchup, dazu Bio-Knabbermöhren und Kartoffelsalat²

Menü 2:

Bio-Vollkorn-Spirelli mit Kürbissahnesauce, dazu Reibekäse und Knabbermöhre (100% Bio)³ 

Dessert:

Obst der Saison 😊

Freitag den 25.03.

Menü 1:

Frikadelle vom Rind mit Rahmsauce, dazu grüne Bohnen und Bio-Reis^{1, 5} 😊

Dessert:

Erdbeerjoghurt

Vorsuppe:

Möhrencremesuppe^{3, 5}

Menü 2:

Kartäuser Kloß mit Apfelmus und Vanillasauce³

Obwohl unsere Küche noch nicht zertifiziert ist, richtet sich 😊 = die gekennzeichnete Menüauswahl nach den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und für die Verpflegung von Tageseinrichtungen



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

Speiseplan März 2022



Montag den 28.03.

Menü 1:

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

Menü 2:

Vegetarisch gefüllte Cannelloni (Tomate, Karotte, Zucchini, Soja) mit Möhrenragout und Mozzarella überbacken 😊

Dessert:

Obst der Saison 😊

Dienstag den 29.03.

Menü 1:

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

Menü 2:

Eier-Omelette mit Baked Beans (weiße Bohnen in Tomatensauce), dazu kleine Bio-Kartoffeln ³ 😊

Dessert:

Apfel-Streuselkuchen ⁸

Mittwoch den 30.03.

Menü 1:

Spinat-Risotto mit vegetarischen Bällchen, dazu Sauerrahmdip ² 😊

Menü 2:

Semmelknödel mit Pilzrahmsauce, dazu Salat mit Frenchdressing

Dessert:

Kirschquark

Donnerstag den 31.03.

Menü 1:

Geflügelbratwurst mit Tomaten-Curry-Sauce, dazu Kartoffelecken und Bio-Knabbergurken ^{1, 3, 5, 8} 😊

Menü 2:

Vollkornspaghetti mit Brokkoli-Sahne-Sauce, dazu Reibekäse und Knabbergurke (100% Bio) 

Dessert:

Obst der Saison 😊

Obwohl unsere Küche noch nicht zertifiziert ist, richtet sich 😊 = die gekennzeichnete Menüauswahl nach den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und für die Verpflegung von Tageseinrichtungen



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