

Speiseplan September 2020



Dienstag den 01.09.

Menü 1:

Kalbsrahmragout mit bunten Bio-Spirelli, dazu Salat mit Joghurtdressing

Menü 2:

Maiskolben mit Kräuterbutter, dazu Radieschenquark und Bio-Salzkartoffeln ¹ 😊

Dessert:

Birnenquark 😊

Mittwoch den 02.09.

Menü 1:

Hähnchenbrustfilet mit Geflügeljus, dazu Bio-Blumenkohl und Weizen-Ebly ^{1, 5} 😊

Menü 2:

Vegetarischer Burger mit einem Brötchen, veganem Bratling, Tomaten, Salat, Gurken und BURGERSAUCE, dazu Kartoffelecken ^{1, 2, 3, 5, 9}

Dessert:


Mini-Amerikaner

Donnerstag den 03.09.

Menü 1:

Putengeschnetzeltes mit Pilzen, dazu Erbsen und Spätzle ^{1, 5}

Menü 2:

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

Dessert:

Obst der Saison 😊

Freitag den 04.09.

Menü 1:

Gebackenes Lachsfilet mit Remouladensauce, dazu Bio-Salzkartoffeln und Knabbergurken ^{3, 9} 😊

Menü 2:

Grünkernbratling mit Kräutersauce, dazu Bio-Reis und Salat mit Dressing ³

Dessert:

Buttermilchdessert mit roten Beeren

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

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 96806-87
Fax: 07443 96806-73

info@maierschwaben.de
www.maierschwaben.de

Speiseplan September 2020

Montag den 07.09.

Menü 1:

Geflügelfleischrolle mit Rahmsauce, dazu Bio-Möhrengemüse und Bio-Dinkelreis ^{1, 5}

Dessert:

Obst der Saison 😊

Vorsuppe:

Möhrencremesuppe

Menü 2:

Drei Kartoffelreibekuchen, dazu Apfelmus ³

Dienstag den 08.09.

Menü 1:

Eine Rindswurst mit Ketchup, dazu Bio-Salzkartoffeln und Karotten-Apfel-Salat ^{2, 3}

Menü 2:

Soja-Geschnetzeltes mit Champignons, dazu Bio-Reis und Salat mit Dressing ^{1, 5} 😊

Dessert:

Pfirsich-Maracuja-Joghurt 😊

Mittwoch den 09.09.

Menü 1:

Döner mit Fladenbrot, Hähnchen-Gyros, Krautsalat in Essig-Öl-Dressing, Tomaten und Tzaziki ^{2, 3}

Menü 2:

Zwei Eier mit Senfsauce und kleinen Bio-Kartoffeln, dazu Salat mit Dressing ^{1, 2, 3, 5} 😊

Dessert:

Obst der Saison

Donnerstag den 10.09.

Menü 1:

Köttbullar: Drei Hackbällchen (Rind) mit Preiselbeeren in dunkler Sauce, dazu Bio-Vollkornreis und Knabbermöhren ^{1, 5} 😊

Menü 2:

Erseneintopf, dazu Bio-Baguette

Dessert:

Schokopudding mit Vanillesauce

Freitag den 11.09.

Menü 1:

Gebackenes Kabeljaufilet mit Zitronenmayonnaise, dazu Bio-Salzkartoffeln und Salat mit Dressing ^{3, 8} 😊

Menü 2:

Überbackener Vegetarischer Maultaschenauflauf mit Tomatensauce, dazu Knabber-Gurken 😊

Dessert:

Mini-Erdbeerrolle 😊

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

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



Maier Schwaben GmbH

Panoramaweg 15
72296 Schopfloch

Tel.: 07443 96806-87
Fax: 07443 96806-73

info@maierschwaben.de
www.maierschwaben.de

Montag den 14.09.


Menü 1:

Eine Bratwurst (Schwein) mit dunkler Bratensauce, dazu Bio-Blumenkohlgemüse und kleine Bio-Kartoffeln ^{1, 2, 3, 5, 8}

Alternative zum Schweinefleisch:

Eine Geflügelbratwurst mit dunkler Bratensauce, dazu Bio-Blumenkohlgemüse und kleine Bio-Kartoffeln ^{1, 3, 5}

Menü 2:

Möhrencremesuppe, dazu Bio-Baguette (100% Bio) ³ 

Dessert:


Obst der Saison 

Dienstag den 15.09.

Menü 1:

Bio-Spaghetti mit Bolognese (Rind), dazu Parmesan und Bio-Gurkensalat ²

Menü 2:


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

Dessert:

Griesspudding mit Zimt und Zucker

Mittwoch den 16.09.

Menü 1:

Spanische Paella (Reispfanne mit Mais, Paprika und Erbsen) mit Lachs, dazu Zitronendip 

Menü 2:


Gemüse-Tortelloni (Spinat) mit Basilikumpestosauce, dazu Salat mit Dressing ³

Dessert:

Obst der Saison 

Donnerstag den 17.09.

Menü 1:

Hähnchenbrustfilet mit Ananas und Mozzarella überbacken mit Currysauce und Bio-Basmatireis, dazu Knabbergurke 

Menü 2:


Blumenkohl-Käse-Taler mit Kräutersauce, dazu Bio-Weizen-Ebly und Salat mit Dressing ³

Dessert:

Apfel-Streuselkuchen ^{3, 8}

Freitag den 18.09.

Menü 1:


Bio-Vollkornspirelli mit Geflügelbällchen in Käsesauce und Knabbermöhren 

Menü 2:

Veganer Bratling (Soja) mit Gemüseratatouille, dazu Salat mit Dressing ^{2, 3, 5}

Dessert:

Heidelbeerquark

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

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 96806-87
Fax: 07443 96806-73

info@maierschwaben.de
www.maierschwaben.de

Speiseplan September 2020

Montag den 21.09.

Menü 1:

Asiatisches Rindergeschnetzeltes mit Karotten und Bambussprossen, dazu Bio-Basmatireis ^{1, 2, 3, 8}

Menü 2:

Überbackene Cannelloni gefüllt mit vegetarischer Bolognese (Soja) in Kürbis-Bechamelsauce

Dessert:

Obst der Saison 😊

Dienstag den 22.09.

Menü 1:

Mit Parmesancrumble überbackenes Seelachsfilet auf Tomatensugo, dazu Bio-Salzkartoffeln ^{2, 3} 😊

Menü 2:

Spaghetti mit Tomatensauce dazu geriebener Käse und Salat mit Dressing (100% Bio)



Dessert:

Buttermilchdessert mit Birne und Vanille

Mittwoch den 23.09.

Menü 1:

Kalbsgulasch mit Bio-Spirelli, dazu Chinakohl-Salat in Dressing ³ 😊

Menü 2:

Eine vegetarische Frikadelle mit Schnittlauchsaucen, dazu Bio-Vollkornreis und Knabbergurke ^{3, 8} 😊

Dessert:

Bananenquark mit Schokosplitter ³ 😊

Donnerstag den 24.09.

Menü 1:

Chili sin Carne (Rote Bohnen, Mais, Paprika) mit Saurer Sahne, dazu Bio-Weizenbaguette 😊

Dessert:

Obst der Saison 😊

Vorsuppe:

Tomatencremesuppe

Menü 2:


Kaiserschmarrn mit Vanillesauce, dazu Zimt und Zucker

Freitag den 25.09.

Menü 1:

Hähnchenbrustfilet mit Bio-Gemüse-Couscous, dazu Kräuterquark ³

Menü 2:

Kartoffelrahmsuppe mit Weizenbaguette (100% Bio) ³ 😊 

Dessert:

Pflaumenstreuselkuchen ^{3, 8}

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

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



Maier Schwaben GmbH

Panoramaweg 15
72296 Schopfloch

Tel.: 07443 96806-87
Fax: 07443 96806-73

info@maierschwaben.de
www.maierschwaben.de

Speiseplan September 2020

Montag den 28.09.

Menü 1:

Geflügelfleischkäse mit Ketchup, dazu Kartoffelsalat ^{2, 3, 8}

Menü 2:

Gnocchi mit Gemüsebolognese, dazu Parmesan ² 😊

Dessert:

Obst der Saison 😊

Dienstag den 29.09.

Menü 1:

Gebackenes Lachsfilet mit Cocktailsauce, dazu kleine Bio-Kartoffeln und Salat mit Dressing ³ 😊

Menü 2:

Gemüsecurry in Kokossauce mit Basmatireis (100% Bio) ³ 

Dessert:

Mandarinenquark

Mittwoch den 30.09.

Menü 1:

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

Menü 2:

Zwei Semmelknödel mit Pilzrahmsauce, dazu Salat mit Dressing 😊

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

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 96806-87
Fax: 07443 96806-73

info@maierschwaben.de
www.maierschwaben.de