

Speiseplan November 2020



Montag den 02.11.

Menü 1:

Hähnchenbruststreifen in Zitronenrahmsauce, dazu Bio-Reis und grünes Bohnengemüse 😊

Menü 2:

Kürbiscrèmesuppe mit Baguette (100% Bio) *  3

Dessert:

Obst der Saison 😊

Dienstag den 03.11.

Menü 1:

Hokifilet natur mit Rahmspinat, dazu Bio-Salzkartoffeln 3 😊

Menü 2:

Überbackener vegetarischer Maultaschenaufwurf mit Tomatensauce, dazu Salat mit Joghurtdressing

Dessert:

Götterspeise mit Vanillesauce

Mittwoch den 04.11.

Menü 1:

Paniertes Schnitzel (Schwein) mit Rahmsauce, dazu Bio-Erbsengemüse und Kräuterspätzle 1, 3, 5

Alternative zum Schweinefleisch:

Paniertes Hähnchenschnitzel mit Rahmsauce, dazu Bio-Erbsengemüse und Kräuterspätzle 1, 5

Menü 2:

Schupfnudelpfanne mit Wirsing und Möhren, dazu Salat mit Frenchdressing 3, 4 😊

Dessert:

Obst der Saison 😊

Donnerstag den 05.11.

Menü 1:

Rindswurst mit Ketchup, dazu Kartoffelsalat und Knabbergurken 2

Menü 2:

Grünerntaler mit Schnittlauchsauce, dazu Bio-Dinkelreis und Karottensalat 😊

Dessert:


Buttermilchdessert mit roten Beeren

Freitag den 06.11.

Menü 1:

Haschee (Rind) mit Bio-Vollkorn-Spirelli und Parmesan, dazu Salat mit Frenchdressing 1, 2, 5 😊

Menü 2:

Käse-Makkaroni, dazu Knabbermöhren (100% Bio) 

Dessert:

Mini-Amerikaner

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

MaierSchwabens GmbH

Panoramaweg 15
72296 Schopfloch

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

info@maierschwaben.de
www.maierschwaben.de

Montag den 09.11.

Menü 1:

Frikadelle vom Rind mit dunkler Sauce, dazu Rosenkohl und Bio-Salzkartoffeln^{1,3,5} 😊

Dessert:

Obst der Saison 😊

Vorsuppe:

Kartoffelsuppe^{3,5}

Menü 2:

Kaiserschmarrn mit Vanillesauce, dazu Zimt und Zucker

Dienstag den 10.11.

Menü 1:

Bio-Spaghetti mit Carbonarasauce (Putenschinken), dazu Parmesan und Knabbergurken²

Menü 2:

Blumenkohl-Käse-Taler, dazu Kräutersauce, Erbsen-Kartoffelpüree und Salat mit Frenchdressing^{3,4} 😊

Dessert:

Pfirsich-Maracuja-Joghurt

Eine **Legende** besagt, wie er eine gute Tat vollbrachte: In einer kalten Nacht traf er auf einen frierenden Bettler. Da er weder Brot noch Geld dabei hatte, zerteilte er mit dem Schwert seinen warmen Mantel und gab eine Hälfte davon dem Bettler.

Mittwoch den 11.11.

Martinstag

Menü 1:

Hähnchenbrustfilet "Piccata Art" mit Tomatensauce, dazu Bio-Vollkornreis und Salat mit Kräuter-Basilikum-Dressing³ 😊

Menü 2:

Erbseneintopf, dazu Bio-Vollkornbaguette

Dessert:

Kreppel³

Donnerstag den 12.11.

Menü 1:

Ungarisches Gulasch (Rind) mit Möhrengemüse, dazu Bio-Reis^{1,5,8} 😊

Menü 2:

Spinatknödel mit Pilzrahmsauce und Bio-Knabber-Karotten

Dessert:

Obst der Saison 😊

Freitag den 13.11.

Menü 1:

Überbackener Lachs-Kartoffelauflauf, dazu Salat mit Balsamico-Dressing^{1,2,3} 😊

Menü 2:

Tortelloni mit Gemüsefüllung, dazu Käsesauce und Gurkensalat³

Dessert:

Griesspudding mit Zimt und Zucker

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 November 2020

Montag den 16.11.

Menü 1:

Gnocchi-Auflauf mit Putenschinken und Zucchini in Bechamelsauce

Menü 2:

Asiatische Gemüsepfanne süß-sauer, dazu Bio-Basmatireis^{1, 2, 3} 😊

Dessert:

Obst der Saison 😊

Dienstag den 17.11.

Menü 1:

Bio-Spaghetti mit Bolognese (Rind), dazu Parmesan und Paprika-Mais-Salat^{2, 3}

Menü 2:

Winterliches Ratatouille, dazu Bio-Vollkornreis und Salat mit Kräuter-Basilikum-Dressing³ 😊

Dessert:

Apfel-Streuselkuchen^{3, 8}

Mittwoch den 18.11.

Menü 1:

Hokifischfilet "Müllerin Art" mit Tomaten-Joghurt-Dip, dazu Kartoffelecken und Gurkensalat^{3, 5} 😊

Menü 2:

Gemüsereibekuchen, dazu Kräuterquark und Knabbermöhren

Dessert:

Mini-Erdbeerrolle

Donnerstag den 19.11.

Menü 1:

Cordon bleu vom Hähnchen mit Putenschinken und Käse gefüllt, dazu dunkle Bratensauce, Maisgemüse und Bio-Weizen-Ebly^{1, 2, 3, 5, 8}

Menü 2:

Gratinierter Brokkoli-Spätzle-Auflauf mit Kräutersauce, dazu Salat mit Frenchdressing^{3, 4} 😊

Dessert:

Obst der Saison 😊

Freitag den 20.11.

Menü 1:

Cevapcici (Geflügel) mit mildem Ajvar, dazu kleine Bio-Kartoffeln und Krautsalat^{2, 3}

Menü 2:

Eieromelette mit Bio-Rahmspinat, dazu Bio-Salzkartoffeln³ 😊

Dessert:

Schokopudding mit Vanillesauce

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 November 2020

Montag den 23.11.

Menü 1:

Hackbällchen (Rind) mit Rahmsauce, dazu Erbsengemüse und bunte Bio-Spirelli ^{1, 5}

Menü 2:

Blumenkohlcremesuppe mit Bio-Vollkornbaguette ^{3, 5} 

Dessert:

Obst der Saison 

Dienstag den 24.11.


Menü 1:

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

Alternative zum Schweinefleisch:

Eine Bratwurst (Geflügel) mit dunkler Bratensauce, dazu Kohlrabigemüse und kleine Bio-Kartoffeln ^{1, 3, 5}

Menü 2:


Orientalisches Marktgemüse, dazu Bio-Couscous und Joghurt-Minz-Dip 

Dessert:


Buttermilchdessert mit Birne und Vanille

Mittwoch den 25.11.

Menü 1:

Bio-Rigatonelli mit Lachs in Tomatencreme, dazu Bio-Gurkensalat 

Menü 2:


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

Dessert:

Bananenquark mit Schokosplitter ³ 

Donnerstag den 26.11.

Menü 1:

Eine vegetarische Frikadelle mit Schnittlauchsauce, dazu Bio-Salzkartoffeln und Salat mit Frenhdressing ^{3, 8} 

Menü 2:

Eine große Ofenkartoffel mit Radieschenquark, dazu Bio-Knabber-Möhren


Dessert:

Donut ¹



Freitag den 27.11.

Menü 1:


Hähnchenbrustfilet mit Geflügeljus, dazu Bio-Vollkornreis und Chinakohl-Mais-Salat ^{1, 3, 5} 

Menü 2:

Vegetarisch gefüllte Cannelloni (Spinat-Ricotta) mit Möhrenbolognese und Mozzarella überbacken, dazu Salat mit Kräuter-Basilikum-Dressing ³

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

Speiseplan November 2020

Montag den 30.11.

Menü 1:

Käse-Lauch-Suppe mit Hackfleisch (Rind), dazu Bio-Vollkornbaguette

Menü 2:

Vegetarische Frühlingsrolle mit süß-saurem Dip, dazu Bio-Basmatireis ^{1, 2, 3}

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