

Dienstag den 01.12.

Menü 1:

Hähnchenbrustfilet mit Wildkräuterjus, dazu Bio-Gemüse-Couscous^{1, 3, 5} 😊

Menü 2:

Raviolini (Käsefüllung) mit Basilikumpestosauce und Parmesan^{2, 3}

Dessert:

Bio-Cookie Schoko

Mittwoch den 02.12.

Menü 1:

Gebackenes Seelachsfilet mit Zitronenmayonaise und Bio-Salzkartoffeln, dazu Salat mit Dressing³ 😊

Menü 2:

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

Dessert:

Obst der Saison 😊

Donnerstag den 03.12.

Menü 1:

Rinderfrikadelle mit dunkler Sauce, dazu Apfelrotkohl und Spätzle^{1, 5} 😊

Dessert:

Vanillequark

Vorsuppe:

Kartoffelsuppe^{3, 5}

Menü 2:


Milchreis mit Apfelmus, dazu Zimt und Zucker (100% Bio) 

Freitag den 04.12.

Menü 1:

Hähnchenschenkel mit Paellareis, dazu Kräuterquark

Menü 2:

Penne mit Tomatensauce, dazu geriebener Käse und Bio-Gurkensalat (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

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

Montag den 07.12.

Menü 1:

Würstchengulasch (Rind) in Tomatensauce, dazu Bio-Penne und Karottensalat ^{2, 3}

Menü 2:

Blumenkohl mit Kräutersauce und kleine Bio-Kartoffeln ³ 😊

Dessert:


Obst der Saison 😊

Dienstag den 08.12.

Menü 1:

Geflügelragout in Tomaten-Paprikasauce, dazu Bio-Spirelli und Salat mit Dressing ³

Menü 2:

Gemüsecurry mit Linsen, dazu Basmatireis (100%) ³ 😊 

Dessert:


Kirschjoghurt

Mittwoch den 09.12. – VEGGIE-Tag

Menü 1:

Zwei Semmelknödel mit Pilzrahm, dazu Salat mit Dressing

Menü 2:

Chili sin Carne mit saurer Sahne, dazu Vollkornbaguette (100% Bio) 😊 

Dessert:

Bananenquark mit Schokosplitter ³ 😊

Donnerstag den 10.12.

Menü 1:

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

Menü 2:

Bio-Vollkorn-Spaghetti mit Gemüsebolognese, dazu Parmesan ² 😊

Dessert:

Schokomuffin ^{3, 8, 9}

Freitag den 11.12.

Menü 1:

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

Menü 2:

Vegetarische Bratwurst mit Tomaten-Curry-Sauce, dazu Weizenebly und Salat mit Dressing ^{1, 8}

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



Maier Schwaben GmbH

Panoramaweg 15
72296 Schopfloch

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

info@maierschwaben.de
www.maierschwaben.de

Montag den 14.12.

Menü 1:

Hähnchenbrustfilet mit Kürbiscurry und Bio-Basmatireis 😊

Menü 2:

Eier-Omelette mit Baked Beans, dazu kleine Bio-Kartoffeln³

Dessert:

Obst der Saison 😊

Dienstag den 15.12.

Menü 1:

Fischstäbchen mit Remouladensauce und Kartoffel-Gurkensalat^{2, 3, 9} 😊

Menü 2:

Asiatische Gemüsebällchen mit Kokos-Curry-Sauce, dazu Bio-Basmatireis und Asiagemüse^{1, 2, 3}

Dessert:

Bio-Cookie 'Kerniger Hafer'

Mittwoch den 16.12.

Menü 1:

Kalbsgulasch mit Möhren und Bio-Orecchiette 😊

Menü 2:

Vegetarischer Maultaschenaufauf überbacken mit Tomatensauce und Käse, dazu Salat mit Dressing

Dessert:

Mini-Erdbeerrolle

Donnerstag den 17.12.

Menü 1:

Ravioli-Auflauf (Rindfleischfüllung) mit Gemüse in Käsesauce, dazu Bio-Gurkensalat³ 😊

Dessert:

Obst der Saison 😊

Vorsuppe:

Blumenkohlcremesuppe (100% Bio) * 😊

Menü 2:

Pfannkuchen mit roter Grütze

Freitag den 18.12.

Menü 1:

Erseneintopf mit Rindswurst in Scheiben, dazu Bio-Vollkornbaguette^{2, 3} 😊

Menü 2:

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

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 Dezember 2020

Montag den 21.12.

Menü 1:

Geflügelfleischrolle mit Rahmsauce, dazu Bio-Reis und Erbsengemüse ^{1, 5}

Menü 2:


Tomatencrèmesuppe mit Reiseinlage und Vollkornbaguette (100% Bio)  

Dessert:

Obst der Saison 

Dienstag den 22.12.

Menü 1:

Spinat-Risotto mit Lachs, dazu Sauerrahmdip und Salat mit Dressing ² 

Menü 2:

Allgäuer Käsespätzle, dazu Salat mit Dressing

Dessert:


Milchreis mit Zimt und Zucker

Mittwoch den 23.12.


Menü 1:

Bunte Bio-Spirelli mit Bolognesesauce (Rind), dazu Salat mit Dressing ^{1, 2, 3}

Menü 2:


Kartoffel-Pastinaken-Püree mit Möhren-Rahmgemüse ^{3, 5} 

Dessert:

Obst der Saison 



Frohe Weihnachten wünscht Euch das Team von MaierSchwaben!

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