

## Montag den 03.05.


### Menü 1:

Paniertes Schnitzel (Schwein) mit dunkler Sauce, dazu Erbsengemüse und Spätzle <sup>1, 5</sup>

### Alternative zum Schweinefleisch:

Paniertes Schnitzel (Hähnchen) mit dunkler Sauce, dazu Erbsengemüse und Spätzle <sup>1, 5</sup>

### Menü 2:


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

### Dessert:

Obst der Saison 

## Dienstag den 04.05.

### Menü 1:

Gebackenes Lachsfilet mit Zitronenmayonnaise, dazu Bio-Salzkartoffeln und Salat mit Frenchdressing <sup>3</sup> 

### Menü 2:

Vegetarischer Döner zum selbst Zusammenbauen mit Fladenbrot,  
Soja-Gyros, Krautsalat, Tomaten und Tzaziki <sup>2, 3</sup>

### Dessert:

Pflaumenstreuselkuchen <sup>3, 8</sup>

## Mittwoch den 05.05.

### Menü 1:

Ungarisches Gulasch vom Rind mit Bio-Dinkelreis, dazu Gurkensalat mit Dill <sup>1, 3, 5, 8</sup>

### Menü 2:

Raviolini-Auflauf (Käsefüllung) in Spinat-Frischkäsesauce, dazu Salat mit Joghurtdressing 

### Dessert:


Götterspeise mit Vanillesauce

## Donnerstag den 06.05.

### Menü 1:

Haschee (Rind) mit Bio-Penne und Reibekäse, dazu Salat mit Joghurtdressing <sup>1, 5</sup> 

### Dessert:

Obst der Saison 

### Vorsuppe:

Möhrencremesuppe <sup>3, 5</sup>

### Menü 2:


Apfelstrudel mit Vanillesauce

## Freitag den 07.05.

### Menü 1:


Kartoffelsuppe mit Putenwürstchen in Scheiben, dazu Bio-Weizenbaguette <sup>2, 3, 5, 8</sup>

### Menü 2:

Eine Gemüsefrikadelle (Karotte, Sellerie, Porree) mit Rahmsauce,  
dazu Bio-Vollkornreis und Tomatensalat <sup>1, 3, 5, 8</sup> 

### Dessert:

Kirschjoghurt

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 10.05.

### Menü 1:

Fleischkäse (Schwein) mit Bratensauce und Blumenkohl, dazu Kartoffelpüree <sup>1, 2, 3, 5, 8</sup>

### Alternative zum Schweinefleisch:

Fleischkäse (Geflügel) mit Bratensauce und Blumenkohl, dazu Kartoffelpüree <sup>1, 2, 3, 5, 8</sup>

### Menü 2:

Gemüsemaultaschen (Kartoffeln, Karotten, Spinat) in Gemüsebrühe, dazu Kartoffelsalat <sup>2</sup>

### Dessert:

Obst der Saison 😊

## Dienstag den 11.05.

### Menü 1:

Fischburger mit einem Burgerbrötchen, Fischfrikadelle (Seelachs),  
Tomaten, Salat, Gurken und Remouladensauce, dazu Kartoffelecken <sup>1, 2, 3, 5, 9</sup> 😊

### Menü 2:

Bio-Gemüsecurry (Kichererbsen, Karotten, Paprika) in Kokossauce mit Basmatireis <sup>3</sup>

### Dessert:

Bananenquark mit Schokosplitter <sup>3</sup> 😊



## Mittwoch den 12.05.

### Menü 1:

Vier Hackbällchen (Geflügel) mit Bio-**Brokkoli**-Sahnesauce,  
dazu Bio-Vollkornspirelli und Knabbermöhren <sup>3</sup>

### Menü 2:

Bio-Rigatonelli in Limonensauce mit Zucchini und Karottenstreifen,  
dazu Fetawürfel und Salat mit Frenchdressing 😊

### Dessert:


Mini-Erdbeerrolle

## Donnerstag den 13.05.

### Christi Himmelfahrt

## Freitag den 14.05.

### Menü 1:

Geflügelragout in Tomatensauce, dazu Penne und Bio-Gurkensalat (100% Bio) 

### Menü 2:

Spanische Gemüse-Paella mit Sauerrahm-Dip, dazu Bio-Gurkensalat 😊

### Dessert:

Obst der Saison 😊

**Brokkoli** ist im Vergleich zu anderen Kohlarten leicht verdaulich und enthält reichlich Vitamin C (für das Immunsystem) und A (für die Sehfunktion). Außerdem ist Brokkoli ein guter Calcium- und Eisenlieferant. Brokkoli wird in vielen Länderküchen verwendet. Auch in Deutschland wird er in vielen Variationen gerne gegessen.

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 17.05.

### Menü 1:

Gebratener Hähnchenschenkel mit Barbecuesauce, dazu kleine Bio-Kartoffeln und Coleslaw (Krautsalat mit Karotten und Schmand) <sub>3</sub>

### Menü 2:

Bunte Bio-Spirelli mit Spargel-Kohlrabi-Möhrenragout, dazu Reibekäse 😊

### Dessert:

Obst der Saison 😊

## Dienstag den 18.05.

### Menü 1:

Fischragout mit Lachs und Gemüse (Brokkoli, Karotten, Erbsen), dazu Bio-Reis und Knabbergurken 😊

### Menü 2:

Eieromelette mit Bio-Rahmspinat, dazu Bio-Salzkartoffeln <sub>3</sub>

### Dessert:

Donut <sub>1</sub>

## Mittwoch den 19.05.

### Menü 1:

Eine Rindswurst mit Ketchup, dazu Nudelsalat (Erbsen, Mais, Gewürzgurke) <sub>2, 3, 9</sub>

### Menü 2:

Bio-Brokkolicremesuppe mit einer Scheibe Roggenmischbrot 😊

### Dessert:

Pfirsich-Maracuja-Joghurt

## Donnerstag den 20.05.

### Menü 1:

Drei Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, dazu Kräuterquark und Rohkost (Paprika) <sub>3</sub>

### Menü 2:

Gemüse-Tortelloni (Spinat) mit Bärlauchpestosauce, dazu Paprika-Mais-Salat <sub>3</sub> 😊

### Dessert:

Griesspudding mit Zimt und Zucker



## Freitag den 21.05.

### Menü 1:

Geflügelfleischrolle mit dunkler Bratensauce, dazu Bio-Vollkornreis und Karottensalat <sub>1, 5</sub> 😊

### Menü 2:

Sojaschnitzel mit Rahmsauce und kleinen Bio-Kartoffeln, dazu Salat mit Frenchdressing <sub>1, 3, 5</sub>

### 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 24.05.**  
**Pfingstmontag**

**Dienstag den 25.05.**

**Menü 1:**

Drei Cevapcici (Geflügel) mit Tzaziki, dazu Gemüsebulgur (Kichererbsen, Paprika, Karotten)

**Menü 2:**

Kartoffelpüree mit Bio-Erbsen-Möhrenrahmgemüse

**Dessert:**

Obst der Saison 😊

**Mittwoch den 26.05.**

**Menü 1:**

Rindergeschnetzeltes mit Knöpfle, dazu Salat mit Joghurtdressing <sup>1, 5, 8</sup> 😊

**Menü 2:**

Vollkorn-Spirelli mit Tomatensauce, dazu geriebener Käse und Gurkensalat (100% Bio)

**Dessert:**

Schokopudding

**Donnerstag den 27.05.**

**Menü 1:**

Pochiertes Seelachsfilet mit Dillsauce, dazu Bio-Reis und Knabbergurken 😊

**Menü 2:**

Vegetarisch gefüllte Cannelloni (Spinat-Ricotta) mit Möhrenbolognese und Mozzarella überbacken, dazu Salat mit Frenchdressing

**Dessert:**

Bio-Cookie 'Kerniger Hafer'

**Freitag den 28.05.**

**Menü 1:**

Vier Hähnchen-Nuggets mit Ketchup und Kartoffelecken, dazu Knabbermöhren <sup>3, 5</sup>

**Dessert:**

Erdbeerquark

**Vorsuppe:**

Tomatencrèmesuppe

**Menü 2:**

Kartäuser Kloß 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

## Montag den 31.05.

### Menü 1:

Hähnchenbrustfilet mit Currysauce, dazu Blumenkohl und Basmatireis 😊

### Menü 2:

Drei Gemüsereibekuchen (Kartoffeln, Zucchini, Möhren), dazu Kräuterquark und Karottensalat

### 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