


Speiseplan Oktober 2021 BIOLOGISCH

Freitag den 01.10.

Menü 1:

Käse-Lauchsuppe mit Hackfleisch (Rind),
dazu Weizenbaguette (100% Bio) 

Menü 2:

Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung,
dazu Möhren-Erbsenragout und Salat mit Frenchdressing 😊

Dessert:

Grüne Götterspeise (Waldmeister),

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 04.10.

Menü 1:

Rindergeschnetzeltes mit Leipziger Allerlei (Karotten-Erbsen-Spargel-Gemüse),
dazu Bio-Vollkornreis^{1,5,8} 😊

Menü 2:

Tortelloni gefüllt mit Gemüsebolognese (Kartoffeln, Karotten, Sellerie, Soja),
dazu Tomatensauce und Reibekäse

Dessert:


Obst der Saison 😊

Dienstag den 05.10.

Menü 1:

Hähnchen-Nuggets mit Ketchup und Kartoffelecken, dazu Coleslaw^{3,5}

Menü 2:

Brokkoli-Blumenkohl-Rahmgemüse mit kleinen Kartoffeln (100% Bio)³  😊

Dessert:


Buttermilchdessert mit Orange und Limette

Mittwoch den 06.10.

Menü 1:

Haschee (Rind) mit Bio-Spirelli und Reibekäse, dazu Knabbermöhren^{1,2,5}

Menü 2:

Kürbiscrèmesuppe mit Weizenbaguette (100% Bio)³  😊

Dessert:

Mini-Erdbeerrolle

Donnerstag den 07.10.

Menü 1:

Überbackener Lachs-Kartoffelaufauf, dazu Salat mit Joghurtdressing 😊

Menü 2:

Sojaschnitzel mit Rahmsauce, dazu Bio-Dinkelreis und Chinakohl-Mais-Salat in Joghurtdressing^{1,3,5}

Dessert:

Obst der Saison 😊

Freitag den 08.10.

Menü 1:

Frikadelle (Geflügel) mit Paprikasauce, dazu Knöpfele und Bio-Gurkensalat^{1,3,5}

Menü 2:

Penne mit Spinatsauce, dazu Bio-Gurkensalat (100% Bio)  😊

Dessert:

Bio-Cookie Schoko

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 11.10.

Menü 1:

Erseneintopf mit Rindswurst dazu Bio-Weizenbaguette² 😊

Menü 2:

Schupfnudelpfanne mit Spinat und Möhren (100%Bio)³ 

Dessert:


Obst der Saison 😊

Dienstag den 12.10.

Menü 1:

Cevapcici (Rind) mit Ajvar, dazu Kritharaki und Krautsalat in Essig-Öl-Dressing^{2,3}

Menü 2:

Gemüsegulasch (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl) mit kleinen Kartoffeln (100 % Bio)³ 

Dessert:

Kirschquark

Mittwoch den 13.10.

Saisongemüse Spinat

Menü 1:

Seelachs (natur) mit Blattspinat und Bio-Salzkartoffeln³ 😊

Menü 2:

Spinatspätzle mit Champignonrahm, dazu Salat mit Joghurtdressing

Dessert:

Mini-Amerikaner

Donnerstag den 14.10.

Menü 1:

Hähnchenbrustfilet mit Geflügeljus, dazu Bio-Vollkornreis und Salat mit Kräuter-Basilikum-Dressing^{1,3,5} 😊

Dessert:

Obst der Saison

Vorsuppe:

Möhrencremesuppe^{3,5}

Menü 2:


Marillenknödel mit Vanillesauce^{1,3}

Freitag den 15.10.

Menü 1:

Bio-Spaghetti mit Carbonarasauce von der Pute, dazu Parmesan und Salat mit Frenchdressing²

Menü 2:

Gnocchi mit Kürbissahnesauce, dazu geriebener Käse (100% Bio)³ 

Dessert:

Vanillepudding

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 18.10.


Menü 1:

Hähnchenschnitzel natur mit Champignonsauce und Semmelknödel

Menü 2:


Cremige Gemüsesuppe mit Pastinaken, dazu Weizenbaguette (100% Bio)³  

Dessert:

Obst der Saison 

Dienstag den 19.10.

Menü 1:

Chili con Carne vom Rind (rote Kidneybohnen, Mais, Paprika)
mit Crème Fraîche und Bio-Weizenbaguette 

Menü 2:


Gratinierter Brokkoli-Spätzle-Auflauf mit Käsesauce, dazu Salat mit Frenchdressing

Dessert:

Bananenquark mit Schokosplitter³ 

Mittwoch den 20.10.

Menü 1:

Putengeschnetzeltes mit Bio-Vollkorn-Spirelli, dazu Erbsengemüse^{1,5} 

Menü 2:


Gemüsereibekuchen (Kartoffeln, Zucchini, Möhren), dazu Kräuterquark und Knabbermöhren

Dessert:


Milchreis mit Zimt und Zucker

Donnerstag den 21.10.


Menü 1:

Hokifischfilet "Müllerin Art" (in Mehl und Milch gewendet)
mit Tomatensauce, dazu Bio-Dinkelreis und Knabbergurke 

Menü 2:

Raviolini-Auflauf mit Spinat-Sauce, dazu Gurkensalat (100 % Bio) 

Dessert:


Obst der Saison 

Freitag den 22.10.

Menü 1:


Geflügelfleischkäse mit Ketchup, dazu Kartoffelsalat und Bio-Knabbermöhren^{2,3,8}

Menü 2:

Blumenkohl-Käse-Taler mit Kräutersauce und Bio-Reis, dazu Salat mit Frenchdressing³ 

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



MaierSchwaben GmbH

Panoramaweg 15
72296 Schopfloch

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

info@maierschwaben.de
www.maierschwaben.de


Speiseplan Oktober 2021

Montag den 25.10.

Menü 1:

Kartoffelsuppe mit Putenwürstchen, dazu Bio-Weizenbaguette (100% Bio) ^{2, 3, 8} 

Dessert:

Obst der Saison 

Vorsuppe:

Tomatencrèmesuppe

Menü 2:

Apfelstrudel mit Vanillesauce

Dienstag den 26.10.

Menü 1:

Würstchenragout (Rind) in Tomatensauce, dazu Bio-Rigatonelli und Salat mit Frenchdressing ^{2, 3}

Menü 2:


Eier mit Senfsauce und kleinen Bio-Kartoffeln, dazu Salat mit Frenchdressing ^{2, 3, 5} 

Dessert:

Heidelbeerjoghurt

Mittwoch den 27.10.


Menü 1:

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

Menü 2:


Vollkorn-Spaghetti mit Käsesauce, dazu geriebener Käse und Knabbergurken (100% Bio) 

Dessert:

Obst der Saison 

Donnerstag den 28.10.

Menü 1:

Vegetarische Frühlingsrolle (Mungobohnen, Weißkohl, Lauch)
mit süß-saurem Dip, dazu Parboiled Basmatireis ^{1, 2, 3} 

Menü 2:

Blumenkohl-Kartoffel-Auflauf, dazu Salat mit Frenchdressing


Dessert:

Donut ¹



Freitag den 29.10.

Menü 1:


Gebackenes Lachsfilet mit Remouladensauce,
dazu Bio-Salzkartoffeln und Salat mit Essig-Öl-Dressing ^{3, 9} 

Menü 2:

Überbackene Cannelloni gefüllt mit vegetarischer Bolognese (Soja)
in Kürbis-Bechamelsauce, dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing ³

Dessert

Buttermilchdessert mit roten Beeren (Erdbeeren, Rhabarber, Himbeeren)

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