


Montag den 01.11. Allerheiligen

Dienstag den 02.11.

Menü 1:

Geflügelgyros mit Tzaziki und Djuvecreis (Erbsen, Karotten, Paprika),
dazu Krautsalat in Essig-Öl-Dressing^{2,3}

Menü 2:

Bunter Vollkorn-Nudelaufbau mit Tomatensauce
und Gemüse (Karotten, Paprika, Sellerie) (100% Bio)³ 

Dessert:

Obst der Saison 😊

Mittwoch den 03.11.

Menü 1:

Rindswurst mit Kartoffelpüree und Bio-Möhrenrahmgemüse²

Menü 2:

Bio-Brokkolicremesuppe mit einer Scheibe Roggenmischbrot 😊

Dessert:

Pfirsich-Maracuja-Joghurt

Donnerstag den 04.11.

Menü 1:

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

Menü 2:

Soja-Geschnetzeltes mit Champignons, dazu Semmelknödel und Salat mit Frenchdressing^{1,5}

Dessert:

Mini-Erdbeerrolle

Freitag den 05.11.

Menü 1:


Überbackener Nudelaufbau (Bio-Spirelli) mit Putenschinken und Brokkoli in Bechamelsauce,
dazu Salat mit Kräuter-Basilikum-Dressing³

Menü 2:

Vegane mediterrane Spinatstange mit Schmand, dazu Linsengemüse^{3,8} 😊

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



Maier Schwaben GmbH

Panoramaweg 15
72296 Schopfloch

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

info@maierschwaben.de
www.maierschwaben.de

Speiseplan November 2021

Montag den 08.11.

Menü 1:

Geflügelfrikadelle mit Rahmsauce, dazu Wirsinggemüse und kleine Bio-Kartoffeln^{1,3,5}

Menü 2:


Herbstliches Ratatouille (mit Kohlrabi, Kürbis und Steckrüben), dazu Bio-Vollkornreis 😊

Dessert:

Obst der Saison 😊

Dienstag den 09.11.

Menü 1:

Spaghetti mit Bolognese (Rind), dazu Reibekäse und dazu Gurkensalat (100% Bio)³  😊

Menü 2:

Gemüsefrikadelle (Karotte, Sellerie, Porree) mit einem Kräuterdip und Bio-Salzkartoffeln, dazu Salat in Essig-Öl-Dressing^{3,8}

Dessert:

Bananenquark mit Schokosplitter³

Mittwoch den 10.11.

Menü 1:

Pochiertes Hokifilet mit Dillsauce, dazu Bio-Dinkelreis und Knabbergurken 😊

Menü 2:

Gemüsetortelloni (Spinat, Karotte, Sellerie) dazu Paprikasauce und Salat mit Frenchdressing^{1,5}

Dessert:

Bio-Cookie 'Kerniger Hafer'

Donnerstag den 11.11.

Menü 1:

Hähnchenschenkel mit dunkler Bratensauce, dazu Bio-Salzkartoffeln und Salat mit Joghurtdressing^{1,3,5}

Menü 2:

Allgäuer Käsespätzle, dazu Karottensalat (100 % Bio)  😊

Dessert:

Berliner³

Freitag den 12.11.

Menü 1:

Gemüse Eintopf (Paprika, Lauch, Karotten, Weiße Bohnen) mit Rindswurst dazu Bio Weizenbaguette² 😊

Dessert:

Obst der Saison 😊

Vorsuppe:

Blumenkohlcremesuppe (100% Bio) 

Menü 2:

Kaiserschmarrn 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 2021

Montag den 15.11.

Menü 1:

Hühnerfrikassee mit Erbsen, dazu Vollkornreis (100% Bio) 

Menü 2:

Schupfnudelpfanne mit Wirsing und Möhren 😊

Dessert:

Obst der Saison 😊

Dienstag den 16.11.

Menü 1:

Würstchengulasch (Rind) in Tomatensauce mit Bio-Vollkornspirelli, dazu Gurkensalat^{2,3} 😊

Menü 2:

Gemüsecurry (Karotten, Sellerie, Brokkoli) mit Linsen, dazu Basmatireis (100% Bio)³ 

Dessert:

Buttermilchdessert mit Orange und Limette

Mittwoch den 17.11.

Menü 1:

Gebackenes Lachsfilet mit Bio-Rahmspinat, dazu kleine Bio-Kartoffeln³ 😊

Menü 2:

Überbackener Vegetarischer Maultaschenaufwurf mit Tomatensauce, dazu Knabber-Gurke

Dessert:


Apfel-Streuselkuchen⁸

Donnerstag den 18.11.

Menü 1:

Hähnchenbrustfilet mit Gemüse-Bulgur (Kichererbsen, Paprika, Karotten),
dazu Curry-Frischkäse-Dip und Salat mit Frenchdressing

Menü 2:

Kürbiscrèmesuppe mit Weizenbaguette (100% Bio)³ 

Dessert:

Vanillejoghurt mit Schokosplittern

Freitag den 19.11.

Menü 1:

Kalbsgulasch mit Kartoffelknödel, dazu Salat mit Kräuter-Basilikum-Dressing³

Menü 2:

Bio-Rigatonelli mit Basilikumpestosauce, dazu Salat mit Joghurtdressing³ 😊

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 2021

Montag den 22.11.

Menü 1:

Linseneintopf mit Putenwürstchen und Weizenbaguette (100% Bio) ^{2, 3, 8} 

Dessert:

Obst der Saison 

Vorsuppe:


Kartoffelsuppe ^{3, 5}

Menü 2:


Pfannkuchen mit roter Grütze (Kirschen, Johannisbeeren, Erdbeeren)

Dienstag den 23.11.

Menü 1:

Nudel-Hackfleisch-Auflauf (Rind), dazu Knabbergurken (100% Bio) 

Menü 2:


Falafel mit Bio-Gemüse-Couscous (Zucchini, Paprika, Karotte), dazu Paprikadip ³ 

Dessert:

Mandarinenquark

Mittwoch den 24.11.

Menü 1:

Fischburger zum selbst Zusammenbauen mit einer Frischfrikadelle, Tomaten, Salat, Gurken und Burgersauce, dazu Kartoffelecken ^{1, 2, 3, 5, 9} 

Menü 2:


Raviolini (Käsefüllung) mit Bio-Kürbissahnesauce, dazu Salat mit French-Dressing ³

Dessert:

Schokomuffin ^{3, 8, 9}

Donnerstag den 25.11.

Menü 1:

Vegetarisches Schnitzel mit Tomatenfüllung, dazu Tomatensauce, Bio-Vollkornreis und Salat mit Joghurtdressing ¹ 

Menü 2:

Grünkern-Käse-Medaillon mit Schnittlauchsauce, dazu Kartoffelpüree und Karottensalat

Dessert:

Obst der Saison 



Freitag den 26.11.

Menü 1:


Putengeschnetzeltes mit Pilzen, dazu Semmelknödel und Knabbergurke ^{1, 5}

Menü 2:

Penne mit Gemüsegulasch (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl), dazu Reibekäse (100 % Bio) 

Dessert:

Milchreis 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 2021



Montag den 29.11.

Menü 1:

Hackbällchen (Pute) mit Rosenkohlrabmgemüse dazu Bio-Salzkartoffeln³ 😊

Menü 2:


Spätzle Auflauf mit Spinat

Dessert:

Obst der Saison 😊

Dienstag den 30.11.

Menü 1:


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

Menü 2:

Reibekuchen mit Apfelmus und Knabbermöhren³

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