




## Montag den 03.01.

### Menü 1:

Rindergeschnetzeltes mit Leipziger Allerlei (Karotten-Erbsen-Spargel-Gemüse),  
dazu Bio-Vollkornreis <sup>1, 5, 8</sup> 😊

### Menü 2:

Kürbiscrèmesuppe mit Weizenbaguette (100% Bio) <sup>3</sup> 

### Dessert:


Obst der Saison 😊

## Dienstag den 04.01.

### Menü 1:

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

### Menü 2:

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

### Dessert:

Heidelbeerquark

## Mittwoch den 05.01.

### Menü 1:

Haschee (Rind) mit Bio-Spirelli und Reibekäse, dazu Karottensalat <sup>1, 2, 5</sup>

### Menü 2:

Sojaschnitzel mit Rahmsauce, dazu Bio-Reis und Salat mit Joghurt dressing <sup>1, 5</sup> 😊

### Dessert:

Götterspeise (Kirsche) mit Vanillesauce

## Donnerstag den 06.01. – Heilige Drei Könige

## Freitag den 07.01.

### Menü 1:

Frikadelle (Geflügel) mit Champignonrahmsauce, dazu Erbsengemüse und Spätzle <sup>3</sup>

### Menü 2:

Brokkoli-Blumenkohl-Rahmgemüse mit kleinen Kartoffeln (100% Bio) <sup>3</sup> 

### 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 10.01.

### Menü 1:

Hähnchenbrustfilet mit Geflügeljus, dazu Erbsengemüse und Bio-Vollkornreis <sup>1,5</sup> 😊

### Menü 2:

Schupfnudelpfanne mit Spinat und Möhren (100% Bio) <sup>3</sup> 

### Dessert:


Obst der Saison 😊

## Dienstag den 11.01.

### Menü 1:

Drei Cevapcici (Rind) mit Ajvar, dazu Kritharaki und Krautsalat <sup>2,3</sup>

### Menü 2:

Gemüsegulasch (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl) mit kleinen Kartoffeln (100 % Bio) <sup>3</sup> 😊 

### Dessert:


Buttermilchdessert mit Orange und Limette

## Mittwoch den 12.01.

### Menü 1:

Seelachs (natur) mit Blattspinat und Bio-Salzkartoffeln <sup>3</sup> 😊

### Menü 2:

Gnocchi mit Kürbissahnesauce, dazu geriebener Käse (100% Bio) <sup>3</sup> 

### Dessert:

Mini-Amerikaner

## Donnerstag den 13.01. VEGGIE-Tag

### Menü 1:

Erbseneintopf dazu Bio-Weizenbaguette <sup>2</sup>

### Menü 2:

Gemüseknödel mit Champignonrahm, dazu Knabbergurken 😊

### Dessert:

Obst der Saison 😊

## Freitag den 14.01.

### Menü 1:

Bio-Spaghetti mit Carbonarasauce von der Pute, dazu Parmesan und Salat mit Joghurtdressing <sup>2</sup> 😊

### Dessert:

Vanillequark

### Vorsuppe:

Möhrencremesuppe <sup>3,5</sup>

### Menü 2:

Drei Pfannkuchen mit roter Grütze (Kirschen, Johannisbeeren, Erdbeeren)

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 17.01.


### Menü 1:

Geflügelfleischkäse mit dunkler Sauce, dazu Blumenkohlgemüse und Bio-Kartoffeln <sup>1, 2, 3, 5, 8</sup>

### Menü 2:



Cremige Gemüsesuppe, dazu Weizenbaguette (100% Bio) <sup>3</sup>  

### Dessert:

Obst der Saison 

## Dienstag den 18.01. VEGGIE-Tag

### Menü 1:

Chili sin Carne (Rote Bohnen, Paprika) mit Saurer Sahne, dazu Weizenbaguette (100% Bio) <sup>3</sup>  

### Menü 2:


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

### Dessert:


Mandarinenquark

## Mittwoch den 19.01.

### Menü 1:

Putengeschnetzeltes mit Bio-Vollkorn-Spirelli, dazu Erbsengemüse <sup>1, 5</sup> 

### Menü 2:


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

### Dessert:

Schokomuffin <sup>3, 8, 9</sup>

## Donnerstag den 20.01.

### Menü 1:

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

### Menü 2:

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

### Dessert:

Buttermilchdessert mit Birne und Vanille

## Freitag den 21.01.

### Menü 1:


Hähnchenschnitzel natur mit Champignonsauce und Semmelknödel

### Menü 2:

Spinat-Käse-Taler mit Kräutersauce und Bio-Reis, dazu Salat mit Joghurtdressing 

### 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 24.01.

### Menü 1:

Würstchenragout (Rind) in Tomatensauce, dazu Bio-Rigatonelli <sup>2, 3</sup>

### Menü 2:

Bio-Kartoffeln mit Bio-Rahmspinat und zwei gekochten Eiern <sup>3</sup> 😊

### Dessert:

Obst der Saison 😊

## Dienstag den 25.01.

### Menü 1:

Kartoffelsuppe mit Putenwürstchen, dazu Bio-Weizenbaguette (100% Bio) <sup>2, 3, 8</sup>  😊

### Dessert:

Bananenquark mit Schokosplitter <sup>3</sup>

### Vorsuppe:

Blumenkohlcremesuppe (100% Bio) \* 

### Menü 2:

Apfelstrudel mit Vanillesauce

## Mittwoch den 26.01. VEGGIE-Tag

### Menü 1:

Vegetarische Frühlingsrolle (Mungobohnen, Weißkohl, Lauch) mit süß-saurem Dip, dazu Bio-Basmatireis <sup>1, 2, 3</sup>

### Menü 2:

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

### Dessert:


Obst der Saison 😊

## Donnerstag den 27.01.

### Menü 1:

Hamburger mit Burgerbrötchen, Frikadelle (Rind), Tomaten, Salat, Gurken und Burgersauce, dazu Kartoffelecken <sup>1, 2, 3, 5, 9</sup>

### Menü 2:

Blumenkohl-Kartoffel-Auflauf, dazu Karottensalat (100% Bio)  😊

### Dessert:


Griesspudding mit Zimt und Zucker

## Freitag den 28.01.

### Menü 1:

Gebackenes Lachsfilet mit Remouladensauce, dazu Bio-Salzkartoffeln und Salat mit Essig-Öl-Dressing <sup>3, 9</sup> 😊

### Menü 2:

Kartoffel-Kürbis-Gratin, dazu Bio-Gurkensalat (100% Bio) <sup>3</sup> 

### Dessert:

Apfel-Streuselkuchen <sup>8</sup>

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 Januar 2022

**Montag den 31.01.**

**Menü 1:**

Rindergulasch mit Spätzle und Kohlrabigemüse <sup>1, 5, 8</sup> 😊

**Menü 2:**

Überbackene Cannelloni gefüllt mit vegetarischer Bolognese (Soja) in Kürbis-Bechamelsauce, dazu Krautsalat <sup>2, 3</sup>

**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