

Speiseplan

November 2022

Dienstag den 01.11. Feiertag - Allerheiligen

Mittwoch den 02.11.

Menü 1:

Gulaschsuppe (Rind) mit Paprika und Kartoffeln, dazu Bio-Weizenbaguette ^{3, 5}

Gulaschsuppe (Rind) l

Baguette Bio a, a1

Menü 2:

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

Vegane Spinatstange a, a1

Schmand-Dip g

Linsengemüse i, l

Dessert

Obst der Saison 😊

Obst der Saison

Donnerstag den 03.11.

Menü 1:

Sojaschnitzel mit Paprikasauce, dazu Bio-Reis und Salat mit Honig-Vinaigrette ^{1, 3, 5}

Sojaschnitzel a, a1, f

Bio-Reis

Paprikasauce a, a1, a3, g, i, l

Salat Donnerstag

Honig-Vinaigrette j, l

Menü 2:

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

Gemüsegulasch Bio g, i

Kleine Kartoffeln Bio

Dessert

Muffin

Muffin Vanille a, a1, c, g

Freitag den 04.11.

Menü 1:

Seelachsfilet (natur) mit Tomatensauce, dazu Bio-Fusilli und Salat mit Joghurtdressing ³ 😊

Pochiertes Seelachsfilet d

Spirelli Bio a, a1

Tomatensauce i

Salat Freitag

Joghurtdressing c, g, j, l

Menü 2:

Gemüsetaler (Karotte, Sellerie, Porree) mit Blattspinat und Bio-Salzkartoffeln ^{3, 8}

Gemüsefrikadelle a, a1, c, g, i

Blattspinat g

Salzkartoffeln Bio

Dessert

Vanillejoghurt

Vanillejoghurt g



MaierSchwaben GmbH

Panoramaweg 15
72296 Schopfloch

Tel.: 07443 968060
Fax: 07443 96806-73

info@maierschwaben.de
www.maierschwaben.de

Die Menülinie mit dem 😊 -Logo entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen und Kitas“ und wurde von der deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert.



Die in unseren Speisen enthaltenen deklarationspflichtigen Stoffe können Sie dem Zusatzblatt (letzte Seite) entnehmen

Zertifiziert durch DE-ÖKO-006

Speiseplan

November 2022



Montag den 07.11.

Menü 1:


Putengeschnetzeltes mit Pilzen, dazu Semmelknödel und Fingermöhren ^{1, 4, 5} 😊

Putengeschnetzeltes mit Pilzen a, a1, a3, g, i, l

Semmelknödel a, a1, c, g

Fingermöhren g

Menü 2:

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

Gnocchi Bio a, a1

Zucchinisahnesauce Bio g, i

Reibekäse Bio g

Dessert

Obst der Saison 😊

Obst der Saison

Dienstag den 08.11.

Menü 1:

Gemüseintopf (Paprika, Lauch, Karotten, Weiße Bohnen) mit Rindswurstscheiben dazu Bio Weizenbaguette ^{2, 3} 😊

Gemüseintopf mit Gemüse (Paprika, Lauch, Karotte,

Weisse Bohnen) und Rindswurstscheiben i

Baguette Bio a, a1

Dessert

Buttermilchdessert mit Birne und Vanille

Buttermilchdessert mit Birne und Vanille g

Vosuppe

Möhrencremesuppe ^{3, 5}

Bio-Möhrencremesuppe g, i, l

Menü 2:

Kaiserschmarrn mit Vanillesauce, dazu Zimt und Zucker

Kaiserschmarrn a, a1, c, g

Vanillesauce g

Zimt und Zucker

Mittwoch den 09.11.

Menü 1:

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

Pochiertes Hokifilet d

Dillsauce g, i

Bio-Dinkelreis a, a5

Bio-Gurke ganz

Menü 2:

Gemüsetortelloni (Spinat, Karotte, Sellerie) dazu Paprikasauce und Salat mit Honig-Vinaigrette ³

Tortelloni Gemüse (Spinat, Karotte, Sellerie) VEGAN a, a1, i

Paprika-Tomaten-Sahnesauce g, i

Salat Mittwoch

Honig-Vinaigrette j, l

Dessert

Kirschquark

Kirschquark g



MaierSchwaben GmbH

Panoramaweg 15
72296 Schopfloch

Tel.: 07443 968060
Fax: 07443 96806-73

info@maierschwaben.de
www.maierschwaben.de

Die Menülinie mit dem 😊 -Logo entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen und Kitas“ und wurde von der deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert.



Die in unseren Speisen enthaltenen deklarationspflichtigen Stoffe können Sie dem Zusatzblatt (letzte Seite) entnehmen

Zertifiziert durch DE-ÖKO-006

Speiseplan

November 2022



Donnerstag den 10.11.

Menü 1:

Linsen mit Spätzle und Geflügelwiener

Spätzle a, a1, c

Linsen Bio gegart i

Putenwürstchen j

Menü 2:

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

Winterliches Ratatouille (Kohlrabi, Kürbis und Steckrüben) g, i

Bio-Vollkornreis

Dessert

Obst der Saison 😊

Obst der Saison

Freitag den 11.11.

Menü 1:


Paniertes Hähnchen mit Kräuterbutterfüllung, dazu Rahmwirsinggemüse und kleine Bio-Kartoffeln 3

Paniertes Hähnchen mit Kräuterbutterfüllung

Rahmwirsinggemüse a, a1, g, j

Kleine Kartoffeln Bio

Menü 2:

Allgäuer Käsespätzle, dazu Gurkensalat (100 % Bio) 😊 

Allgäuer Käsespätzle Bio a, a1, c, g

Bio-Gurkensalat Essig-Öl-Dressing

Dessert

Berliner 3

Kreppel mit Himbeer-

Johannesbeer-Füllung a, a1, c, g



MaierSchwaben GmbH

Panoramaweg 15
72296 Schopfloch

Tel.: 07443 968060
Fax: 07443 96806-73

info@maierschwaben.de
www.maierschwaben.de

Die Menülinie mit dem 😊 -Logo entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen und Kitas“ und wurde von der deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert.



Die in unseren Speisen enthaltenen deklarationspflichtigen Stoffe können Sie dem Zusatzblatt (letzte Seite) entnehmen

Zertifiziert durch DE-ÖKO-006

Speiseplan

November 2022



Montag den 14.11.

Menü 1:

Hühnerfrikassee mit Erbsengemüse, dazu Bio Reis
Hühnerfrikassee Bio g, i
Erbsengemüse Bio g
Bio-Reis

Menü 2:


Überbackener Vegetarischer Maultaschenauflauf mit Tomatensauce, dazu Bio-Karottensalat 😊
Vegetarischer Maultaschenauflauf
überbacken mit Tomatensauce und Käse a, a1, c, g, i
Karottensalat

Dessert

Obst der Saison 😊
Obst der Saison

Dienstag den 15.11.

Menü 1:

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

Menü 2:

Bio-Rigatonelli mit Basilikumpestosauce, dazu Reibekäse und Chinakohl-Mais-Salat ^{2, 3} 😊
Bio-Rigatonelli a, a1
Basilikumpestosauce g, i
Reibekäse g
Chinakohl-Mais-Salat c, g, j, l

Dessert

Erdbeerjoghurt
Erdbeerjoghurt g

Mittwoch den 16.11.

Menü 1:

Gebackenes Lachsfilet mit Bio-Rahmspinat, dazu Bio-Kartoffeln ³ 😊
Gebackenes Seelachsfilet a, a1, d, g, j
Salzkartoffeln Bio
Rahmspinat Bio g

Menü 2:

Überbackene Cannelloni gefüllt mit vegetarischer Bolognese (Soja) in Kürbis-Bechamelsauce, dazu Salat mit Honig-Vinaigrette ³
Überbackene Cannelloni gefüllt mit vegetarischer Bolognese (Soja) in Kürbis-Bechamelsauce a, a1, f, g, i
Salat Mittwoch
Honig-Vinaigrette j, l

Dessert

Obst der Saison 😊
Obst der Saison



MaierSchwaben GmbH

Panoramaweg 15
72296 Schopfloch

Tel.: 07443 968060
Fax: 07443 96806-73

info@maierschwaben.de
www.maierschwaben.de

Die Menülinie mit dem 😊 -Logo entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen und Kitas“ und wurde von der deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert.



Die in unseren Speisen enthaltenen deklarationspflichtigen Stoffe können Sie dem Zusatzblatt (letzte Seite) entnehmen

Zertifiziert durch DE-ÖKO-006

Speiseplan

November 2022



Donnerstag den 17.11.

Menü 1:

Gemüseschnitzel mit Bio-Bulgur und Gemüse (Kichererbsen, Paprika, Karotten), dazu Joghurt-Minz-Dip^{3,8}



Gemüseschnitzel a, a1, c, g, i

Bulgur Bio a, a1, i

Gemüse (Paprika, Karotte, Kichererbse) Bio i

Joghurt-Minz-Dip g

Menü 2:

Kürbiscrèmesuppe mit einer Scheibe Vollkornbrot (100% Bio)³  

Kürbiscrèmesuppe Bio g, i

Vollkornbrotsscheibe Bio a, a2

Dessert

Donut¹

Brown Donut TK a, a1, f, g

Freitag den 18.11.


Menü 1:

Kalbsgulasch mit Kartoffelknödel^{1,5}

Kalbsgulasch I

Kartoffelknödel a, a1, c, g

Menü 2:

Schupfnudeln mit Wirsing- und Möhrengemüse 

Schupfnudeln a, a1, c, i

Rahmwirsing-Karottengemüse a, a1, g, j

Dessert

Pflaumenstreuselkuchen^{3,8}

Pflaumen-Streusel-Kuchen TK a, a1, c, g, h1




MaierSchwaben GmbH

Panoramaweg 15
72296 Schopfloch

Tel.: 07443 968060
Fax: 07443 96806-73

info@maierschwaben.de
www.maierschwaben.de

Die Menülinie mit dem  -Logo entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen und Kitas“ und wurde von der deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert.

Die in unseren Speisen enthaltenen deklarationspflichtigen Stoffe können Sie dem Zusatzblatt (letzte Seite) entnehmen



Zertifiziert durch DE-ÖKO-006



Speiseplan

November 2022



Montag den 21.11.

Menü 1:

Bio-Spaghetti mit Bolognese (Geflügel), dazu Reibekäse und Karottensalat ^{2, 3, 4}



Bio-Spaghetti a, a1

Bolognese Sauce (Geflügel) a, a1, i

Reibekäse g

Karottensalat


Menü 2:

Penne mit Gemüseglasch (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl) (100 % Bio)  

Gemüseglasch Bio g, i

Penne Bio a, a1

Dessert

Obst der Saison 

Obst der Saison

Dienstag den 22.11.

Menü 1:

Geflügelbratwurst mit Bratensauce, dazu Rotkraut und Kartoffelpüree ^{1, 5}

Bratwurst (Geflügel)

Bratensauce a, a1, a3, l

Rotkohl



Kartoffelpüree g, l

Dessert

Schokopudding

Schokopudding g

Vorsuppe

Blumenkohlcremesuppe (100% Bio)  

Bio-Blumenkohlcremesuppe a, a1, g, i

Bio-Petersilie

Menü 2:

Kartoffel-Reibekuchen mit Apfelmus ³

Kartoffelreibekuchen a, a1, a4, c

Apfelmus

Mittwoch den 23.11.

Menü 1:



Linseneintopf mit Weizenbaguette (100% Bio) ³ 

Linseneintopf Bio i

Baguette Bio a, a1

Menü 2:

Vollkorn-Spaghetti mit Tomatensauce, dazu geriebener Käse und

Salat in Joghurt-Dressing (100% Bio) ³  

Bio-Vollkornspaghetti a, a1

Tomatensauce Bio i

Reibekäse Bio g

Salat Mix Bio

Joghurdressing Bio c, g, j, l

Dessert

Bananenquark

Bananenquark g




MaierSchwaben GmbH

Panoramaweg 15
72296 Schopfloch

Tel.: 07443 968060
Fax: 07443 96806-73

info@maierschwaben.de
www.maierschwaben.de

Die Menülinie mit dem  -Logo entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen und Kitas“ und wurde von der deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert.

Die in unseren Speisen enthaltenen deklarationspflichtigen Stoffe können Sie dem Zusatzblatt (letzte Seite) entnehmen



Zertifiziert durch DE-ÖKO-006



Speiseplan

November 2022

Donnerstag den 24.11.

Menü 1:

Pochiertes Hokifilet mit Rahmspinat und Salzkartoffeln 😊

Pochiertes Hokifilet d

Rahmspinat g

Salzkartoffeln l

Menü 2:

Panierte Gemüsesticks (Karotte, Apfel) mit Kräuterdip, dazu Bio-Dinkelreis

Fitness Stick Apfel-Karotte a, a3

Kräuter-Dip g

Bio-Dinkelreis a, a5

Dessert

Bio-Cookie 'Kerniger Hafer'

Cookie Bio Kerniger Hafer a, a4, a5

Freitag den 25.11.

Menü 1:

Rindergulasch mit Spätzle ^{1, 5, 8}

Rindergulasch a, a1, a3, l

Spätzle a, a1, c

Menü 2:

Asiatische Gemüsebällchen (Karotten, Weißkohl, Bambus) mit Kokos-Currysauce, 😊

dazu Bio-Basmatireis und Gurkensalat ³

Asiatische Gemüsebällchen (Karotte, Weißkohl, Bambus)

Kokos-Currysauce i

Bio-Basmatireis

Gurkensalat Essig-Öl-Dressing j, l

Dessert

Obst der Saison 😊

Obst der Saison



MaierSchwaben GmbH

Panoramaweg 15
72296 Schopfloch

Tel.: 07443 968060
Fax: 07443 96806-73

info@maierschwaben.de
www.maierschwaben.de

Die Menülinie mit dem 😊 -Logo entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen und Kitas“ und wurde von der deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert.



Die in unseren Speisen enthaltenen deklarationspflichtigen Stoffe können Sie dem Zusatzblatt (letzte Seite) entnehmen

Zertifiziert durch DE-ÖKO-006

Speiseplan

November 2022



Montag den 28.11.

Menü 1:

Hähnchenbrustfilet mit Tomatensauce, dazu Bio-Penne und Cole Slaw³

Hähnchenbrustfilet natur

Tomatensauce i

Penne Bio a, a1

Cole Slaw c, g, j, l

Menü 2:

Falaffel mit Bio-Couscous und Gemüse (Paprika, Karotte, Kichererbse), dazu Paprikadip³ 😊

Falaffel a, a1

CousCous Bio a, a1, i

Gemüse (Paprika, Karotte, Kichererbse) i


Paprikadip g, i

Dessert

Obst der Saison 😊

Dienstag den 29.11.

Menü 1:

Käse-Lauchsuppe, dazu Weizenbaguette (100% Bio) 

Käse-Lauchsuppe Bio g, i

Baguette Bio a, a1

Menü 2:

Linsen-Hirse-Bällchen mit Bio-Basmatireis, dazu Kräuterquark und Salat mit Honig-Vinaigrette³ 😊

Linsen-Hirse-Bällchen a, a1, a4

Bio-Basmatireis

Kräuterquark g

Salat Dienstag

Honig-Vinaigrette j, l

Dessert

Marmorkuchen

Marmorkuchen a, a1, c

Mittwoch den 30.11.

Menü 1:

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

Burger Brötchen a, a1, g, k

Fischfrikadelle a, a1, g, j

Gewürzgurken in Scheiben

Tomaten in Scheiben

Romana geschnitten

Cocktailsauce c, g, j

Kartoffelecken l

Menü 2:

Vegetarisches Gulasch (Soja) mit Bio-Vollkornspirelli, dazu Apfel-Karottensalat^{1, 3, 5}

Sojagulasch a, a1, a3, f, i, l

Vollkornspirelli Bio a, a1

Apfel-Karottensalat l

Dessert

Mandarinenquark

Mandarinenquark g



MaierSchwaben GmbH

Panoramaweg 15
72296 Schopfloch

Tel.: 07443 968060
Fax: 07443 96806-73

info@maierschwaben.de
www.maierschwaben.de

Die Menülinie mit dem 😊 -Logo entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen und Kitas“ und wurde von der deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert.



Die in unseren Speisen enthaltenen deklarationspflichtigen Stoffe können Sie dem Zusatzblatt (letzte Seite) entnehmen

Zertifiziert durch DE-ÖKO-006

Speiseplan

November 2022



Zusatzblatt

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 | |

Folgende Allergene sind in unseren Speisen enthalten:

- | | | |
|---------------------------|---|--------------------------|
| a Glutenhaltiges Getreide | g enthält Milch und Milch-
erzeugnisse | i enthält Sellerie |
| a1 enthält Weizen | h Schalenfrüchte/Nüsse | j enthält Senf |
| a2 enthält Roggen | h1 enthält Mandel | k enthält Sesam |
| a3 enthält Gerste | h2 enthält Haselnuss | l enthält Schwefeldioxid |
| a4 enthält Hafer | h3 enthält Walnuss | m enthält Lupine |
| a5 enthält Dinkel | h4 enthält Kaschunuss | n enthält Weichtiere |
| a6 enthält Kamut | h5 enthält Pekannuss | |
| b enthält Krebstiere | h6 enthält Paranuss | |
| c enthält Eier | h7 enthält Pistazie | |
| d enthält Fisch | h8 enthält Macadamianuss | |
| e enthält Erdnuss | | |
| f enthält Soja | | |




MaierSchwaben GmbH

Panoramaweg 15
72296 Schopfloch

Tel.: 07443 968060
Fax: 07443 96806-73

info@maierschwaben.de
www.maierschwaben.de

Die Menülinie mit dem  -Logo entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen und Kitas“ und wurde von der deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert.

Die in unseren Speisen enthaltenen deklarationspflichtigen Stoffe können Sie dem Zusatzblatt (letzte Seite) entnehmen



Zertifiziert durch DE-ÖKO-006

