

Montag den 02.01.

Menü 1:

Frikadelle (Geflügel) mit Bratensauce, dazu Wirsinggemüse und Knöpfe 1, 4, 5


Geflügelfrikadelle a, a1, c, g

Geflügeljus a, a1, a3, i, l

Wirsinggemüse g, i, j

Eierknöpfe a, a1, c

Menü 2:

Sojaschnitzel mit Rahmsauce, dazu Bio-Dinkelreis und Erbsengemüse 1, 5 

Sojaschnitzel a, a1, f

Rahmsauce a, a1, a3, g, l

Bio-Dinkelreis a, a5


Erbsengemüse g

Dessert

Obst der Saison

Dienstag den 03.01.

Menü 1:

Überbackener Lachs-Kartoffelauflauf, dazu Salat mit Joghurtdressing 3 

Lachs-Kartoffelauflauf d, g

Salat Dienstag

Joghurtdressing c, g, j, l

Menü 2:

Tortelloni gefüllt mit Spinat und Ricotta, dazu Tomatensauce, Reibekäse und Salat mit Joghurtdressing 2, 3

Tortelloni Spinat und Ricotta a, a1, c, g

Reibekäse g

Tomatensauce i

Salat Dienstag

Joghurtdressing c, g, j, l

Dessert:

Apfel-Streuselkuchen 8

Apfel-Streusel-Kuchen TK a, a1, c, g

Mittwoch den 04.01.

Menü 1:

Haschee (Rind) mit Bio-Spirelli und Reibekäse, dazu Karottensalat 1, 2, 3, 5



Haschee (Rind) a, a1, a3, l

Spirelli Bio a, a1

Parmesan c, g

Karottensalat

Menü 2:

Kürbiscremesuppe mit einer Scheibe Vollkornbrot (100% Bio) 3  

Kürbiscremesuppe Bio g, i

Vollkornbrot Scheibe Bio a, a2

Dessert

Schokopudding

Schokopudding 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 Januar 2023



Donnerstag den 05.01.

Menü 1:

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

Hähnchen-Nuggets a, a1, a3

Ketchup

Kartoffelecken l

Cole Slaw c, g, j, l

Menü 2:


Bio-Penne mit Bio-Spinatsauce, dazu Knabbergurken 

Penne Bio a, a1

Spinatsauce Bio g


Gurke ganz

Dessert

Obst der Saison 

Freitag den 06.01.

FEIERTAG

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



MaierSchwaben GmbH

Panoramaweg 15
72296 Schopfloch

Tel.: 07443 968060
Fax: 07443 96806-73

info@maierschwaben.de
www.maierschwaben.de

Speiseplan Januar 2023



Montag den 09.01.

Menü 1:

Rindergulasch mit Bio-Penne ^{1, 5, 8}
Rindergulasch a, a1, a3, l
Penne Bio a, a1

Menü 2:

Kartoffelpüree mit Möhrenrahmgemüse
Möhrenrahmgemüse g
Kartoffelpüree g, l

Dessert:


Obst der Saison

Dienstag den 10.01.

Menü 1:

Hähnchenbrustfilet mit Paprikasauce, dazu Bio-Vollkornreis und Salat mit Honig-Vinaigrette ^{1, 3, 5}
Hähnchenbrustfilet natur
Paprikasauce a, a1, a3, g, i, l
Bio-Vollkornreis
Salat Dienstag
Honig-Vinaigrette j, l

Vorsuppe:

Blumenkohlcremesuppe (100% Bio) * 
Bio-Blumenkohlcremesuppe a, a1, g, i
Bio-Petersilie

Menü 2:


Kaiserschmarrn mit Vanillasauce
Kaiserschmarrn a, a1, c, g
Vanillasauce g

Dessert:



Mandarinenquark
Mandarinenquark g

Mittwoch den 11.01.

Menü 1:

Seelachs (natur) mit Blattspinat und Bio-Farfalle 
Pochiertes Seelachsfilet d
Blattspinat g
Farfalle Bio a, a1

Menü 2:

Kartoffel-Kürbis-Gratin, dazu Knabbergurken (100% Bio) ³  
Kartoffel-Kürbis-Gratin Bio g
Gurke ganz Bio

Dessert

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




Donnerstag den 12.01.

VEGI-Tag

Menü 1:

Erbseneintopf dazu Weizenbaguette (100% Bio) ₃
Bio-Erbseneintopf i
Baguette Bio a, a1

Menü 2:

Blumenkohl-Kartoffel-Auflauf, dazu Karottensalat (100% Bio)  
Blumenkohl-Kartoffel-Auflauf Bio g, i
Karottensalat Bio j, l

Dessert


Marmorkuchen ₈
Marmorkuchen a, a1, c

Freitag den 13.01.

Menü 1:

Bio-Spaghetti mit Carbonarasauce von der Pute, dazu Reibekäse und Salat mit Joghurtdressing _{2, 3, 4}
Bio-Spaghetti a, a1
Carbonara Sauce Pute a, a1, c, g, i
Reibekäse g
Salat Freitag
Joghurtdressing c, g, j, l

Menü 2:

Gemüseknödel mit Champignonrahm, dazu Salat mit Joghurtdressing ₃ 
Gemüseknödel a, a1, c, g, i
Champignonrahm g
Salat Freitag
Joghurtdressing c, g, j, l

Dessert

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 Januar 2023




Montag den 16.01.

Menü 1:

Hähnchenschnitzel natur mit Paprikasauce und Spätzle^{1,5}
Hähnchenbrustfilet natur
Paprikasauce a, a1, a3, g, i, l
Spätzle a, a1, c

Menü 2:

Cremige Gemüsesuppe, dazu Weizenbaguette (100% Bio)³ 
Cremige Gemüsesuppe mit Pastinaken Bio g, i
Baguette Bio a, a1

Dessert:

Obst der Saison

Dienstag den 17.01.

Menü 1:

Chili con Carne vom Rind (rote Kidneybohnen, Mais, Paprika) dazu Bio-Weizenbaguette
Chili con Carne (Rind) i
Baguette Bio a, a1

Menü 2:

Veggie-Nuggets mit Ketchup und Kartoffelecken^{3,5}

Ketchup und Kartoffelecken

Veggie-Nuggets (Chicken Style) a, a1
Ketchup
Kartoffelecken I

Dessert:


Milchreis mit Zimt und Zucker
Milchreis g
Zimt und Zucker

Mittwoch den 18.01.

Menü 1:

Geflügelfrikadelle mit Champignonsauce, dazu kleine Bio-Kartoffeln³
Geflügelfrikadelle a, a1, c, g
Champignonsauce g
Kleine Kartoffeln Bio

Menü 2:

Spinat-Käse-Taler mit Kräutersauce und Bio-Farfalle, dazu Salat mit Joghurtdressing³ 

Spinatschnitzel a, a1, c, g, i

Kräutersauce g, i

Farfalle Bio a, a1

Salat Mittwoch

Joghurtdressing c, g, j, l

Dessert:

Bananenquark
Bio 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



Donnerstag den 19.01.

Menü 1:

Hokifischfilet "Müllerin Art" (mit Mehl gebacken)
mit Tomatensauce, dazu Bio-Dinkelreis und Bio-Knabbermöhren 

Hokifischfilet "Müllerin Art" a, a1, d, g, j


Tomatensauce i

Bio-Dinkelreis a, a5

Karotte ganz

Bio-Karotte ganz

Menü 2:

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

Raviolini Auflauf mit Spinat-Sauce (100% Bio) a, a1, g, i

Bio-Karotte ganz


Dessert:

Bio-Cookie 'Kerniger Hafer'

Cookie Bio Kerniger Hafer a, a4, a5

Freitag den 20.01.

Menü 1:

Putengeschnetzeltes mit Blumenkohl-Gemüse und Bio-Vollkorn-Spirelli 1, 5 

Putengeschnetzeltes a, a1, a3, g, l

Blumenkohl-Gemüse g

Bio-Vollkornspirelli a, a1

Menü 2:


Gemüsereibekuchen (Kartoffeln, Zucchini, Möhren), dazu Bio-Kräuterquark

Gemüsereibekuchen a, a1, a4

Kräuterquark Bio g

Dessert:

Obst der Saison

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



MaierSchwaben GmbH

Panoramaweg 15
72296 Schopfloch

Tel.: 07443 968060
Fax: 07443 96806-73

info@maierschwaben.de
www.maierschwaben.de

Speiseplan Januar 2023




Montag den 23.01.

Menü 1:

Würstchenragout (Rind) in Tomatensauce, dazu Bio-Rigatonelli^{2, 3}
Würstchengulasch (Rind) in Tomatensauce i
Bio-Rigatonelli a, a1

Menü 2:

Vegane Mini Frikadellen mit Blattspinat und Bio-Reis 
Hackbällchen Vegan a, a1, j
Bio-Reis
Blattspinat g


Dessert:

Obst der Saison

Dienstag den 24.01.

VEGI-Tag

Menü 1:

Linseneintopf mit Weizenbaguette (100% Bio)³ 
Linseneintopf Bio i
Baguette Bio a, a1

Menü 2:

Überbackene Cannelloni gefüllt mit vegetarischer Bolognese (Soja)
in Kürbis-Bechamelsauce, dazu Möhren-Apfel-Salat³

Salat

Überbackene Cannelloni gefüllt mit vegetarischer Bolognese (Soja)
in Kürbis-Bechamelsauce a, a1, f, g, i
Karotten-Apfelsalat l

Dessert:

Griechischer Joghurt mit Honig
Griechischer Joghurt mit Honig g

Mittwoch den 25.01.

Menü 1:

Hamburger mit Burgerbrötchen, Frikadelle (Geflügel),
Tomaten, Salat, Gurken und Burgersauce, dazu Kartoffelecken^{1, 2, 3, 5, 9}
Burger Brötchen a, a1, g, k
Geflügel burger j
Gewürzgurken in Scheiben
Tomaten in Scheiben
Romana geschnitten
Burger-Sauce c, j
Kartoffelecken l

Menü 2:

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

Bio-Vollkornspaghetti a, a1
Käsesauce Bio g, i
Reibekäse Bio g
Bio-Gurke ganz

Dessert:

Muffin⁸
Muffin Schoko a, a1, c, f, 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



Donnerstag den 26.01.

Menü 1:

Vegetarische Frühlingsrolle (Mungobohnen, Weißkohl, Lauch)
mit asiatischen Gemüse, dazu Basmatireis ^{1, 2, 3} 

Vegetarische Frühlingsrolle a, a1, c, g, i

Parboiled Basmatireis

Asiatisches Gemüse (Karotte, Bambus, Sojasprossen) a, a1, f, i

Vorsuppe:

Möhrencremesuppe ^{3, 5}

Bio-Möhrencremesuppe g, i, l

Menü 2:

Pfannkuchen mit Vanillasauce

Pfannkuchen a, a1, c, g


Vanillasauce g

Dessert:

Obst der Saison

Freitag den 27.01.

Menü 1:

Gebackenes Lachsfilet mit Remouladensauce,
dazu Bio-Salzkartoffeln und Salat mit Honig-Vinaigrette ^{3, 9} 

Gebackenes Seelachsfilet a, a1, d, g, j

Remoulade c, g, j

Salzkartoffeln Bio

Salat Freitag

Honig-Vinaigrette j, l

Menü 2:

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

Soja-Geschnetzeltes Züricher Art a, a1, a3, f, g, i, l

Semmelknödel a, a1, c, g

Rote Bete Salat i, j

Dessert:

Griesspudding mit Zimt und Zucker

Griesspudding a, a1, g

Zimt und Zucker




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



Montag den 30.01.

Menü 1:

Geflügelgyros mit Tzaziki und Bio-Reis, dazu Krautsalat ^{2,3}

Geflügelgyros

Tzaziki g

Bio-Reis

Krautsalat

Menü 2:

Bio-Salzkartoffeln mit Rahmspinat und Omelette ³

Salzkartoffeln Bio

Eieromelette c, g

Rahmspinat g

Dessert

Obst der Saison

Dienstag den 31.01.

Menü 1:

Cevapcici (Rind) mit Ajvar, dazu Kritharaki und Gurkensalat mit Schmand und Dill ^{2,3,5}

Cevapcici (Rind) a, a1

Ajvar i

Kritharaki (Griechische Nudeln) a, a1, c

Gurkensalat Schmand Dill FPS c, g, i, j, l

Menü 2:

Bio-Vollkorn-Spirelli mit vegetarischer Bolognese, dazu Reibekäse und Gurkensalat mit Schmand und Dill ³

Gemüsebolognese f, i

Vollkornspirelli Bio a, a1

Reibekäse g

Gurkensalat Schmand Dill FPS c, g, i, j, l

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




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 Glutenthaltiges 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 | | |

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



MaierSchwaben GmbH

Panoramaweg 15
72296 Schopfloch

Tel.: 07443 968060
Fax: 07443 96806-73

info@maierschwaben.de
www.maierschwaben.de