

Speiseplan September 2023



Freitag den 01.09.

Menü 1:

Hähnchenschnitzel mit Bratensauce, dazu Spätzle und Salat mit Joghurtdressing ^{1,3,5}

Hähnchenbrustfilet paniert a, f, g, i, j

Bratensauce a, a1, a3, l

Spätzle a, a1, c

Salat Freitag

Joghurtdressing c, g, j, l

Menü 2:

Couscous mit Gemüse (Kichererbsen, Karotten, Paprika) und Falaffel, dazu Paprika-Tomatensauce (100% Bio) ³ 

Falaffel Bio a, a1

CousCous Bio a, a1, i

Gemüse (Paprika, Karotte, Kichererbse) Bio i

Paprika-Tomatensauce Bio i

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 Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo  entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.



Zertifiziert durch DE-ÖKO-006



Die in unseren Speisen enthaltenen deklarationspflichtigen Stoffe können Sie dem Zusatzblatt (letzte Seite) entnehmen.
DGE- Zertifiziert bei Direktlieferung


Speiseplan September 2023



Montag den 04.09.

VEGI-Tag

Menü 1:

Kartoffelsuppe (Kartoffel, Karotte, Sellerie) mit Weizenbaguette (100% Bio) ³ 

Kartoffelsuppe Bio g, i

Baguette Bio a, a1

Menü 2:

Bio-Spirellinudeln mit Brokkoli-Sahne-Sauce und Reibekäse, dazu Karottensalat ^{2,3} 

Spirelli Bio a, a1

Brokkoli-Sahne-Sauce g, i

Reibekäse g

Karottensalat

Dessert:

Obst der Saison 

Obst der Saison

Dienstag den 05.09.

Menü 1:

Hähnchenbrustfilet „natur“ mit Bio-Salzkartoffeln und ZucchiniGemüse ³ 

Hähnchenbrustfilet natur

Salzkartoffeln Bio

ZucchiniGemüse

Menü 2:

Gemüse Cordon Bleu (Karotte, Blumenkohl, Brokkoli), dazu Kräutersauce und Bio-Farfalle ³

Gemüse Cordon Bleu (Karotte, Blumenkohl, Brokkoli) a, a1, f, g

Kräutersauce g, i

Farfalle Bio a, a1

Dessert:

Griechischer Joghurt mit Honig

Griechischer Joghurt mit Honig g

Mittwoch den 06.09.

Menü 1:

Frikadelle vom Rind mit Bratensauce, dazu Bio-ErbseNGemüse und Bio-Salzkartoffeln ^{1,3,5} 

Rinderfrikadelle a, a1, c

Bratensauce a, a1, a3, l

ErbseNGemüse Bio g

Salzkartoffeln Bio

Menü 2:

Ratatouille (Zucchini, Auberginen, Paprika) mit Schupfnudeln und Reibekäse ^{2,3,5}

Ratatouille i, l

Schupfnudeln a, a1, c, i

Reibekäse g

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 Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo  entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.



Zertifiziert durch DE-ÖKO-006



Die in unseren Speisen enthaltenen deklarationspflichtigen Stoffe können Sie dem Zusatzblatt (letzte Seite) entnehmen.
DGE- Zertifiziert bei Direktlieferung

Speiseplan September 2023



Donnerstag den 07.09.

Menü 1:

Hähnchenbrustfilet "Piccata Art" mit Tomatensauce und Bio-Penne, dazu Knabbergurken

Hähnchenbrust Piccata Art a, a1
Tomatensauce i
Penne Bio a, a1
Gurke ganz

Menü 2:

Gemüseschnitzel mit Rahmsauce, dazu Bio-Spätzle und Chinakohl-Mais-Salat

Gemüseschnitzel a, a1, c, g, i
Rahmsauce a, a1, a3, g, l
Bio-Spätzle a, a1, c
Chinakohl-Mais-Salat c, g, j, l

Dessert:

Milchreis mit Zimt und Zucker

Milchreis g
Zimt und Zucker

Freitag den 08.09.

Menü 1:

Pochiertes Hokifilet mit Bio-Rahmspinat und Bio-Vollkornreis

Pochiertes Hokifilet d
Rahmspinat Bio g
Bio-Vollkornreis

Menü 2:

Bio-Penne mit Bio-Tomatensauce, dazu geriebener Käse und Salat mit Essig-Öl-Dressing

Penne Bio a, a1
Tomatensauce Bio i
Reibekäse Bio g
Salat Freitag
Essig-Öl-Dressing Bio i, 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 Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo  entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.



Zertifiziert durch DE-ÖKO-006



Die in unseren Speisen enthaltenen deklarationspflichtigen Stoffe können Sie dem Zusatzblatt (letzte Seite) entnehmen.
DGE- Zertifiziert bei Direktlieferung

Speiseplan September 2023



Montag den 11.09.

Menü 1:

Hähnchengulasch mit Bio-Reis, dazu Krautsalat in Essig-Öl-Dressing^{2,3,4}


Hähnchengulasch a, a1, i
Bio-Reis
Krautsalat

Menü 2:

Eieromelette mit Bio-Rahmspinat, dazu Bio-Salzkartoffeln³

Eier-Omelette c, g
Salzkartoffeln Bio
Rahmspinat Bio g

Dessert:

Obst der Saison 
Obst der Saison

Dienstag den 12.09.

Menü 1:

Hähnchen-Nuggets mit Ketchup und Kartoffelecken, dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing^{3,5}

Hähnchen-Nuggets a, a1, a3
Ketchup
Kartoffelecken I
Salat Dienstag
Essig-Öl-Dressing j, l

Menü 2:

Tomatencremesuppe mit Reiseinlage und Weizenbaguette (100% Bio)

Tomatencremesuppe mit Reiseinlage Bio g, i
Baguette Bio a, a1

Dessert:

Grießpudding mit Zimt und Zucker
Grießpudding mit Zimt und Zucker

Mittwoch den 13.09.

Menü 1:

Rindergeschnetzeltes mit Spätzle, dazu Fingermöhren^{1,5,8}


Rindergeschnetzeltes a, a1, a3, g, i, l
Spätzle a, a1, c
Fingermöhren g

Menü 2:

Käse-Makkaroni, dazu Knabbergurken (100 % Bio)

Käse-Makkaroni Bio a, a1, g, i
Gurke ganz Bio

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 Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo  entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

Die in unseren Speisen enthaltenen deklarationspflichtigen Stoffe können Sie dem Zusatzblatt (letzte Seite) entnehmen.
DGE- Zertifiziert bei Direktlieferung



Zertifiziert durch DE-ÖKO-006



Speiseplan September 2023



Donnerstag den 14.09.

VEGI-Tag

Menü 1:

Sojaschnitzel mit Tomatensauce, dazu Bio-Gnocchi und Gurken-Dill-Salat in Essig-Öl-Dressing ³

Sojaschnitzel a, a1, f

Tomatensauce i

Gnocchi Bio a, a1

Gurkensalat Essig-Öl-Dressing j, l

Menü 2:

Kartoffel-Brokkoli-Auflauf mit Grünkern, dazu Schnittlauchdip (100% Bio)  

Kartoffel-Brokkoli-Auflauf mit Grünkern (100% Bio) a, a5, g, i

Schnittlauch-Dip Bio g

Dessert:

Vanillequark

Vanillequark g

Freitag den 15.09.

Menü 1:

Bio-Vollkorn-Spirelli mit Lachs in Dill-Sahne-Sauce, dazu Hartkäse und Salat mit Honig-Vinaigrette ^{3,4} 

Bio-Vollkornspirelli a, a1

Lachs-Dill-Sahnesauce a, a1, d, g, i

Salat Freitag

Honig-Vinaigrette j, l

Menü 2:

Gemüsefrikadelle mit Kokos-Currysauce (Mango), dazu Bio-Basmatireis und Karottensticks ^{3,8}

Gemüsefrikadelle a, a1, c, g, i

Bio-Basmatireis

Currysauce mit Mango und Kokos g, i

Karotte ganz

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 Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo  entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.



Zertifiziert durch DE-ÖKO-006



Die in unseren Speisen enthaltenen deklarationspflichtigen Stoffe können Sie dem Zusatzblatt (letzte Seite) entnehmen.
DGE- Zertifiziert bei Direktlieferung

Speiseplan September 2023



Montag den 18.09.

Menü 1:

Hühnerfrikassee mit Bio-Erbsegemüse, dazu Bio-Vollkornreis

Hühnerfrikassee Bio g, i
Erbsegemüse Bio g
Bio-Vollkornreis

Menü 2:

Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, dazu Möhrengemüse

Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung a, a1, g
Möhrengemüse g

Dessert:

Obst der Saison

Obst der Saison

Dienstag den 19.09.

VEGI-Tag

Menü 1:

Linseneintopf mit Vollkornbrot (100% Bio)

Linseneintopf Bio i
Vollkornbrotscheibe Bio a, a2

Menü 2:

Gemüsemaultaschen (Kartoffeln, Karotten, Spinat) in Gemüsebrühe, dazu Kartoffelsalat ²

Gemüsemaultaschen (Kartoffel, Karotte, Spinat) a, a1, c, g, i
Gemüsebrühe i
Kartoffelsalat j

Dessert:

Vanillepudding

Vanillepudding g

Mittwoch den 20.09.

Menü 1:

Pochiertes Seelachsfilet mit Bio-Salzkartoffeln, dazu ZucchiniGemüse in Tomatensauce ³

Pochiertes Seelachsfilet d
Salzkartoffeln Bio
ZucchiniGemüse mit Tomatensauce i

Menü 2:

Gnocchi mit Paprikasauce, dazu geriebener Käse und Knabbermöhren (100% Bio)

Gnocchi Bio a, a1
Paprikasauce Bio g, i
Reibekäse Bio g
Bio-Karotte ganz

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 Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo  entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.



Zertifiziert durch DE-ÖKO-006



Die in unseren Speisen enthaltenen deklarationspflichtigen Stoffe können Sie dem Zusatzblatt (letzte Seite) entnehmen.
DGE- Zertifiziert bei Direktlieferung

Speiseplan September 2023



Donnerstag den 21.09.

VEGI-Tag

Menü 1:

Vegetarische Tortellini gefüllt mit Ricotta und Spinat mit Bechamelsauce und Käse überbacken, dazu Salat mit Honig-Vinaigrette

Überbackene Tortellini gefüllt mit Ricotta und Spinat
in Bechamelsauce a, a1, c, g, i
Salat Donnerstag
Honig-Vinaigrette j, l

Vorsuppe:

Möhrencremesuppe ^{3,5}

Bio-Möhrencremesuppe g, i, l

Menü 2:

Eierpfannkuchen Rote Grütze mit Vanillasauce

Pfannkuchen a, a1, c, g
Rote Grütze (Kirsch, Johannisbeere, Erdbeere)
Vanillasauce g

Dessert:

Donut ¹

Brown Donut TK a, a1, f, g

Freitag den 22.09.

Menü 1:

Würstchengulasch (Pute) in Tomatensauce mit Bio-Farfalle, dazu Bio-Knabbergurken ^{2,3,8}

Portion Würstchengulasch (Pute) mit Tomatensauce i
Farfalle Bio a, a1
Bio-Gurke ganz

Menü 2:

Vegane Spinatstange mit Currydip, dazu Bio-Gemüse-Couscous ^{3,8}

Vegane Spinatstange a, a1
Curry-Frischkäse-Dip g
Gemüse-Couscous Bio a, a1, i

Dessert:

Obst der Saison

Obst der Saison




MaierSchwabens GmbH

Panoramaweg 15
72296 Schopfloch

Tel.: 07443 968060
Fax: 07443 96806-73

info@maierschwabens.de
www.maierschwabens.de

Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo  entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.



Zertifiziert durch DE-ÖKO-006



Die in unseren Speisen enthaltenen deklarationspflichtigen Stoffe können Sie dem Zusatzblatt (letzte Seite) entnehmen.
DGE- Zertifiziert bei Direktlieferung

Speiseplan September 2023



Montag den 25.09.

Menü 1:

Rindergulasch mit grünen Bohnen und Salzkartoffeln ^{1,5,8}

Rindergulasch a, a1, a3, l
Bohngemüse aus grünen Bohnen
Salzkartoffeln l

Menü 2:

Chili sin Carne (rote Kidneybohnen, Mais, Paprika) mit Saurer Sahne, dazu Weizenbaguette (100% Bio)

Chili sin Carne Bio i
Saure Sahne Bio g
Baguette Bio a, a1

Dessert:

Obst der Saison 
Obst der Saison

Dienstag den 26.09.

VEGI-Tag

Menü 1:

Vegane Hackbällchen mit Rahmsauce und Maisgemüse, dazu kleine Bio-Kartoffeln ^{1,3,5}

Hackbällchen Vegan a, a1, j
Maisgemüse g
Rahmsauce a, a1, a3, g, l
Kleine Kartoffeln Bio

Menü 2:

Vegetarische Frühlingsrolle (Mungobohnen, Weißkohl, Lauch) mit süß-saurem Dip, dazu Bio-Basmatireis und Chinakohl-Mais-Salat ^{1,2,3}

Vegetarische Frühlingsrolle a, a1, c, g, i
Bio-Basmatireis
Süß-Saurer Dip l
Chinakohl-Mais-Salat c, g, j, l

Dessert:

Buttermilchdessert mit Birne und Vanille
Buttermilchdessert mit Birne und Vanille g

Mittwoch den 27.09.

Menü 1:

Kalbsrahmragout mit Semmelknödel, dazu Knabbergurken

Kalbsrahmragout g
Semmelknödel a, a1, c, g

Vorsuppe:

Blumenkohlcremesuppe
Blumenkohlcremesuppe

Menü 2:

Milchreis mit Kirschgrütze

Milchreis g
Kirschgrütze

Dessert:

Obst der Saison 
Obst der Saison




MaierSchwabens GmbH

Panoramaweg 15
72296 Schopfloch

Tel.: 07443 968060
Fax: 07443 96806-73

info@maierschwabens.de
www.maierschwabens.de

Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo  entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.



Zertifiziert durch DE-ÖKO-006



Die in unseren Speisen enthaltenen deklarationspflichtigen Stoffe können Sie dem Zusatzblatt (letzte Seite) entnehmen.
DGE- Zertifiziert bei Direktlieferung

Speiseplan September 2023



Donnerstag den 28.09.

Menü 1:

Gebackener Seelachs mit Remouladensauce, dazu Bio-Salzkartoffeln und Knabbermöhren

Gebackenes Seelachsfilet a, a1, d, g, j
Salzkartoffeln Bio
Remoulade c, g, j
Karotte ganz

Menü 2:

Allgäuer Käsespätzle, dazu Salat mit Senfdressing ³

Allgäuer Käsespätzle Bio a, a1, c, g
Salat Dienstag
Joghurtdressing c, g, j, l

Dessert:

Bananenquark mit Schokosplitter ³

Bananenquark mit Schokosplitter f, g

Freitag den 29.09.

Menü 1:

Hühnerkraftbrühe mit Gemüse (Karotte, Sellerie, Lauch) und Seidenklösschen, dazu Bio-Weizenbaguette ^{2,3,4,5}
Hühnersuppe mit Gemüse (Karotte, Sellerie, Lauch) und Seidenklösschen a, a1, i, l
Baguette Bio a, a1

Menü 2:

Blumenkohl-Käse-Taler mit Bio-Reis, dazu Paprika-Dip ³

Blumenkohl-Käse-Taler a, a1, c, g
Bio-Reis
Paprikadip g, i

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 Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo  entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.



Zertifiziert durch DE-ÖKO-006



Die in unseren Speisen enthaltenen deklarationspflichtigen Stoffe können Sie dem Zusatzblatt (letzte Seite) entnehmen.
DGE- Zertifiziert bei Direktlieferung


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 Milcherzeugnisse | i | enthält Sellerie |
| a1 | enthält Weizen | h | enthält 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 Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo  entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

Die in unseren Speisen enthaltenen deklarationspflichtigen Stoffe können Sie dem Zusatzblatt (letzte Seite) entnehmen.
DGE- Zertifiziert bei Direktlieferung



Zertifiziert durch DE-ÖKO-006



MaierSchwaben GmbH

Panoramaweg 15
72296 Schopfloch

Tel.: 07443 968060
Fax: 07443 96806-73

info@maierschwaben.de
www.maierschwaben.de