

So viel mehr als nur Essen.
Genuss. Auf den Punkt gebracht.

Menüplan für KW 2 von 05.01.2026 bis 11.01.2026

	Vorsuppe	Menü 1 - Schule	Menü 2 - Schule	Menü 3 - Schule	Menü 4 - Schule	Dessert Schule
Montag, 05.01.2026	Zwiebelsuppe	Ein Seelachsfilet natur in BIO Kräutersauce dazu BIO Salzkartoffeln und Zucchinigemüse	Hähnchengeschnetzeltes in Rahmsauce dazu BIO Knöpfle und Blumenkohlgemüse	Zwei Wiener Würstchen (Schwein) mit Wedges dazu Ketchup und Karottensalat	Vegetarische Moussaka mit Tomate und Feta dazu Karottensalat	Quark Dessert Vanilla
Dienstag, 06.01.2026	Bärlauchcremesuppe					
Donnerstag, 08.01.2026	Karottencremesuppe	Putengeschnetzeltes in Champignonrahmsauce dazu BIO Fusilli und Karottensalat	BIO Spaghetti mit Zucchinisauce dazu BIO Reibekäse und Karottensalat	Linsen mit Spätzle dazu zwei Geflügelwiener	Drei Eierpfannkuchen mit Kirschfüllung dazu Vanillasauce	Milchpudding Butterkeks

Allergene und Zusatzstoffe entnehmen
Sie bitte beigefügtem Zusatzblatt.

MaierSchwaben GmbH • Panoramaweg 15 • 72296 Schopfloch • Tel.: (0 74 43) 96806-0 • Fax: (0 74 43) 96806-73
info@maiernschwaben.de • www.maierschwaben.de

Menüplan für KW 2 von 05.01.2026 bis 11.01.2026

	Vorsuppe	Menü 1 - Schule	Menü 2 - Schule	Menü 3 - Schule	Menü 4 - Schule	Dessert Schule
Montag, 05.01.2026	Zwiebelsuppe I	Ein Seelachsfilet natur in BIO Kräutersauce dazu G,I BIO Salzkartoffeln und Zucchinigemüse G,I	Hähnchengeschnetzeltes in Rahmsauce dazu A,A1,A3,G,I,1 BIO Knöpfle und Blumenkohlgemüse G,I,1,2	Zwei Wiener Würstchen (Schwein) mit Wedges dazu A,A1 Ketchup und Karottensalat 2,3	Vegetarische Moussaka mit Tomate und Feta dazu Karottensalat 2,3	Quark Dessert Vanilla G
Dienstag, 06.01.2026	Bärlauchcremesuppe A,A1,A3,G,I					
Donnerstag, 08.01.2026	Karottencremesuppe A,A1,G,I,4	Putengeschnetzeltes in Champignonrahmsauce dazu A,A1,A3,G,I,1 BIO Fusilli und Karottensalat G,I,1,4	BIO Spaghetti mit Zucchinisauce dazu G,I BIO Reibekäse und Karottensalat G,12 G,I,1,4	Linsen mit Spätzle dazu A,A1,C zwei Geflügelwiener G,2,3,8,12	Drei Eierpfannkuchen mit Kirschfüllung dazu Vanillasauce G	Milchpudding Butterkeks A,A1,G

A) glutenhaltiges Getreide A1) Weizen, A2) Roggen, A3) Gerste, A4) Hafer, A5) Dinkel, A6) Kamut,

B) Krebstiere, C) Eier, D) Fische, E) Erdnüsse, F) Soja, G) Milch,

H1) Mandel, H2) Haselnuss, H3) Walnuss, H4) Cashewnuss, H5) Pecannuss, H6) Paranuss, H7) Pistazie, H8) Macadamianuss, H9) Queenslandnuss,

I) Sellerie, J) Senf, K) Sesam, L) Sulfit, M) Lupinie, N) Weichtiere, FR) Allergenfrei

1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Geschmacksverstärker, 5) geschwefelt, 6) geschwärzt,

7) gewachst, 8) mit Phosphat, 9) mit Süßungsmittel, 10) enthält eine Phenylalanin-Quelle, 11) abführend, 12) unter Schutzatmosphäre verpackt

Menüplan für KW 2 von 05.01.2026 bis 11.01.2026

	Vorsuppe	Menü 1 - Schule	Menü 2 - Schule	Menü 3 - Schule	Menü 4 - Schule	Dessert Schule						
Montag, 05.01.2026	Zwiebelsuppe	KJ 49 / kcal 12 / Fett 0,1 / dav. ges. FS / 0,0 / KH 2,0 / dav. Zucker 1,6 / BS 1,1 / EW 0,5 / Salz 0,2	Ein Seelachsfilet natur in	KJ 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / dav. ges. FS / 0,0 / KH 0,0 / dav. Zucker 0,0 / BS 0,0 / EW 0,0 / Salz 0,0	Hähnchengeschnetzeltes in Rahmsauce dazu	KJ 306 / kcal 73 / Fett 2,7 / dav. ges. FS / 1,5 / KH 2,5 / dav. Zucker 0,8 / BS 0,0 / EW 9,5 / Salz 1,2	Zwei Wiener Würstchen (Schwein) mit BIO Knöpfle und Blumenkohlgemüse	KJ 1170 / kcal 283 / Fett 25,0 / dav. ges. FS / 10,0 / KH 0,4 / dav. Zucker 0,3 / BS 0,0 / EW 14,0 / Salz 2,5	Vegetarische Moussaka mit Tomate und Feta dazu	KJ 345 / kcal 82 / Fett 3,3 / dav. ges. FS / 2,1 / KH 8,5 / dav. Zucker 1,6 / BS 2,5 / EW 4,3 / Salz 0,4	Quark Dessert Vanilla	KJ 497 / kcal 118 / Fett 4,2 / dav. ges. FS / 2,9 / KH 13,8 / dav. Zucker 12,5 / BS 0,0 / EW 5,7 / Salz 0,1
	BIO Kräutersause dazu	KJ 322 / kcal 77 / Fett 5,1 / dav. ges. FS / 3,0 / KH 5,2 / dav. Zucker 3,3 / BS 0,2 / EW 2,3 / Salz 1,2	BIO Salzkartoffeln und	KJ 334 / kcal 80 / Fett 0,0 / dav. ges. FS / 0,0 / KH 0,0 / dav. Zucker 0,0 / BS 0,0 / EW 16,8 / dav. Zucker 0,0 / BS 2,2 / EW 2,0 / Salz 0,3	Blumenkohlgemüse	KJ 187 / kcal 45 / Fett 1,3 / dav. ges. FS / 0,3 / KH 3,3 / dav. Zucker 2,5 / BS 2,5 / EW 3,6 / Salz 0,2	Wedges dazu	KJ 627 / kcal 150 / Fett 6,1 / dav. ges. FS / 0,6 / KH 20,0 / dav. Zucker 1,0 / BS 2,3 / EW 2,5 / Salz 0,8	Karottensalat	KJ 345 / kcal 82 / Fett 1,3 / dav. ges. FS / 0,1 / KH 15,7 / dav. Zucker 9,6 / BS 2,1 / EW 0,6 / Salz 0,7		
	BIO Salzkartoffeln und	KJ 334 / kcal 80 / Fett 0,0 / dav. ges. FS / 0,0 / KH 0,0 / dav. Zucker 0,0 / BS 2,2 / EW 2,0 / Salz 0,3	Zucchinigemüse	KJ 105 / kcal 25 / Fett 0,6 / dav. ges. FS / 0,2 / KH 2,5 / dav. Zucker 1,8 / BS 1,2 / EW 1,8 / Salz 0,5			Ketchup und	KJ 331 / kcal 78 / Fett 0,1 / dav. ges. FS / 0,1 / KH 16,8 / dav. Zucker 11,6 / BS 1,0 / EW 1,0 / Salz 2,7	Karottensalat	KJ 345 / kcal 82 / Fett 1,3 / dav. ges. FS / 0,1 / KH 15,7 / dav. Zucker 9,6 / BS 2,1 / EW 0,6 / Salz 0,7		
	Zucchinigemüse	KJ 105 / kcal 25 / Fett 0,6 / dav. ges. FS / 0,2 / KH 2,5 / dav. Zucker 1,8 / BS 1,2 / EW 1,8 / Salz 0,5										
Dienstag, 06.01.2026	Bärlauchcremesuppe	KJ 161 / kcal 38 / Fett 3,2 / dav. ges. FS / 2,2 / KH 1,7 / dav. Zucker 0,5 / BS 0,3 / EW 0,6 / Salz 0,2										
Donnerstag, 08.01.2026	Karottencremesuppe	KJ 105 / kcal 25 / Fett 1,4 / dav. ges. FS / 0,9 / KH 2,4 / dav. Zucker 2,0 / BS 0,7 / EW 0,4 / Salz 0,3	Putengeschnetzeltes in Champignonrahmsau	KJ 88 / kcal 21 / Fett 1,5 / dav. ges. FS / 0,9 / KH 1,3 / dav. Zucker 0,5 / BS 0,2 / EW 0,6 / Salz 0,5	BIO Spaghetti mit	KJ 501 / kcal 120 / Fett 0,5 / dav. ges. FS / 0,1 / KH 24,0 / dav. Zucker 1,0 / BS 1,0 / EW 4,3 / Salz 0,2	Linsen mit	KJ 276 / kcal 66 / Fett 0,3 / dav. ges. FS / 0,1 / KH 10,2 / dav. Zucker 1,0 / BS 2,8 / EW 4,1 / Salz 0,7	Drei Eierpfannkuchen mit Kirschfüllung dazu	KJ 722 / kcal 171 / Fett 3,3 / dav. ges. FS / 1,1 / KH 28,7 / dav. Zucker 12,2 / BS 0,0 / EW 5,5 / Salz 0,4	Milchpudding Butterkeks	KJ 333 / kcal 79 / Fett 1,5 / dav. ges. FS / 1,0 / KH 13,0 / dav. Zucker 10,0 / BS 0,0 / EW 3,1 / Salz 0,2
	BIO Fusilli und	KJ 586 / kcal 140 / Fett 0,5 / dav. ges. FS / 0,1 / KH 28,4 / dav. Zucker 1,3 / BS 1,4 / EW 4,8 / Salz 0,0	Zucchinisauce dazu	KJ 275 / kcal 66 / Fett 5,5 / dav. ges. FS / 3,6 / KH 2,0 / dav. Zucker 1,5 / BS 0,7 / EW 1,8 / Salz 0,4			Spätzle dazu	KJ 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / dav. ges. FS / 0,0 / KH 0,0 / dav. Zucker 0,0 / BS 0,0 / EW 0,0 / Salz 0,0	Vanillasauce	KJ 619 / kcal 124 / Fett 5,9 / dav. ges. FS / 4,0 / KH 15,0 / dav. Zucker 11,0 / BS 0,0 / EW 3,1 / Salz 0,2		
	Karottensalat	KJ 487 / kcal 116 / Fett 12,2 / dav. ges. FS / 4,4 / KH 0,8 / dav. Zucker 0,8 / BS 0,0 / EW 0,5 / Salz 1,0	BIO Reibekäse und	KJ 1419 / kcal 342 / Fett 27,0 / dav. ges. FS / 18,0 / KH 1,7 / dav. Zucker 0,0 / BS 0,0 / EW 23,0 / Salz 1,7			zwei Geflügelwiener	KJ 933 / kcal 225 / Fett 19,0 / dav. ges. FS / 5,8 / KH 0,5 / dav. Zucker 0,5 / BS 0,0 / EW 13,0 / Salz 2,2				
			Karottensalat	KJ 487 / kcal 116 / Fett 12,2 / dav. ges. FS / 4,4 / KH 0,8 / dav. Zucker 0,8 / BS 0,0 / EW 0,5 / Salz 1,0								

So viel mehr als nur Essen.
Genuss. Auf den Punkt gebracht.

Menüplan für KW 3 von 12.01.2026 bis 18.01.2026

	Vorsuppe	Menü 1 - Schule	Menü 2 - Schule	Menü 3 - Schule	Menü 4 - Schule	Dessert Schule
Montag, 12.01.2026	Eiermuschelsuppe	Zwei Eier mit BIO Rahmspinat dazu BIO Salzkartoffeln	Makkaroni-Hackfleisch Auflauf (Rind) dazu Karottensalat	Schweinegeschnetzeltes in Rahmsauce dazu BIO Basmati-Reis und Steckrüben-Karottengemüse	Zwei Apfelstrudel dazu Vanillasauce	Pudding Schokolade
Dienstag, 13.01.2026	Kohlrabisüppchen	BIO Rote-Linsenbolognese mit Rigatoni dazu Gurkensalat	Hühnerfrikassee mit BIO-Basmati Reis dazu Erbsegemüse	Eine Scheibe Kassler (Schwein) in Bratensauce dazu Kartoffelpüree und Sauerkraut	Zwei Semmelknödel mit Champignon-Ragout dazu Gurkensalat	Fruchtquark Dessert Mandarine
Donnerstag, 15.01.2026	Brokkolicremesuppe	Lachs-Kartoffelsuppe dazu eine Scheibe BIO Vollkorn- Brot	Ein Hähnchenbrustfilet natur in Paprikasauce dazu Farfalle und Ratatouillegemüse	Schwäbische Krautschupfnudeln (Schwein) dazu Karottensalat	Zwei Kartoffeltaschen mit Kräuter- Frischkäsefüllung dazu Blumenkohl in Hollandaise und Karottensalat	Nuss-Nougat Pudding

Allergene und Zusatzstoffe entnehmen
Sie bitte beigefügtem Zusatzblatt.

MaierSchwaben GmbH • Panoramaweg 15 • 72296 Schopfloch • Tel.: (0 74 43) 96806-0 • Fax: (0 74 43) 96806-73
info@maierschwaben.de • www.maierschwaben.de

Menüplan für KW 3 von 12.01.2026 bis 18.01.2026

	Vorsuppe	Menü 1 - Schule	Menü 2 - Schule	Menü 3 - Schule	Menü 4 - Schule	Dessert Schule
Montag, 12.01.2026	Eiermuschelsuppe A,A1,C,I,4	Zwei Eier mit C BIO Rahmspinat dazu G,I BIO Salzkartoffeln	Makkaroni-Hackfleisch Auflauf (Rind) dazu Karottensalat 2,3	Schweinegeschnetzeltes in Rahmsauce dazu BIO Basmati-Reis und Steckrüben-Karottengemüse G,I,1,2	Zwei Apfelstrudel dazu A,A1 Vanillasauce G	Pudding Schokolade G
Dienstag, 13.01.2026	Kohlrabisüppchen A,A1,A3,G,I	BIO Rote-Linsenbolognese mit Rigatoni dazu A,A1 Gurkensalat 1,4	Hühnerfrikassee mit A,A1,A3,G,I BIO-Basmati Reis dazu Erbsengemüse G,I	Eine Scheibe Kassler (Schwein) in Bratensauce dazu Kartoffelpüree und Sauerkraut 2,3,8 A,A1,A3,I,1 G,1 I,3	Zwei Semmelknödel mit Champignon-Ragout dazu A,A1,A3,G,I Gurkensalat 1,4	Fruchtquark Dessert Mandarine G
Donnerstag, 15.01.2026	Brokkolicremesuppe A,A1,A3,G,I	Lachs-Kartoffelsuppe dazu eine Scheibe BIO Vollkorn- Brot A,A1,A2,A4	Ein Hähnchenbrustfilet natur in Paprikasauce dazu A,A1,G,I Farfalle und A,A1 Ratatouillegemüse	Schwäbische Krautschupfnudeln (Schwein) dazu Karottensalat G,I,1,4 A,A1,C,I,2,3	Zwei Kartoffeltaschen mit Kräuter-Frischkäsefüllung dazu Blumenkohl in Hollandaise und Karottensalat C,G,I G,I,1,4	Nuss-Nougat Pudding G,H,H2

A) glutenhaltiges Getreide A1) Weizen, A2) Roggen, A3) Gerste, A4) Hafer, A5) Dinkel, A6) Kamut,

B) Krebstiere, C) Eier, D) Fische, E) Erdnüsse, F) Soja, G) Milch,

H1) Mandel, H2) Haselnuss, H3) Walnuss, H4) Cashewnuss, H5) Pecannuss, H6) Paranuss, H7) Pistazie, H8) Macadamianuss, H9) Queenslandnuss,

I) Sellerie, J) Senf, K) Sesam, L) Sulfit, M) Lupinie, N) Weichtiere, FR) Allergenfrei

1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Geschmacksverstärker, 5) geschwefelt, 6) geschwärzt,

7) gewachst, 8) mit Phosphat, 9) mit Süßungsmittel, 10) enthält eine Phenylalanin-Quelle, 11) abführend, 12) unter Schutzatmosphäre verpackt

Menüplan für KW 3 von 12.01.2026 bis 18.01.2026

So viel mehr als nur Essen.
Genuss. Auf den Punkt gebracht.

Menüplan für KW 4 von 19.01.2026 bis 25.01.2026

	Vorsuppe	Menü 1 - Schule	Menü 2 - Schule	Menü 3 - Schule	Menü 4 - Schule	Dessert Schule
Montag, 19.01.2026	Lauchcremesuppe	BIO Farfalle mit Lachs-Sahnesauce dazu BIO Blumenkohlgemüse	Ein Hähnchenbrustfilet natur in Geflügelrahmsauce dazu BIO Fusilli und grüne Bohnen	Kartoffelauflauf mit Rinderhack und Zucchini dazu Krautsalat	Penne mit Tomatensauce dazu Reibekäse und Krautsalat	BIO Milchpudding Schoko
Dienstag, 20.01.2026	Grießsuppe	BIO Vollkorn Penne mit BIO Spinat-Sahnesauce dazu BIO Reibekäse	Drei Cevapcici (Rind) in Bratensauce dazu BIO Würfelkartoffeln und Balkangemüse	Schwäbische Linsen mit Eierspätzle dazu zwei Wiener Würstchen (Schwein)	Drei Eierpfannkuchen mit Apfelfüllung dazu Vanillasauce	Ein Berliner mit Mehrfruchtfüllung
Donnerstag, 22.01.2026	Steckrübensuppe	Bunter Nudelauflauf mit BIO Gemüse	BIO Spaghetti mit Bolognesesauce (Rind) dazu Reibekäse und Gurkensalat	Drei Königsberger Klopse (Schwein) in Kapernsauce mit BIO Salzkartoffeln und Erbsengemüse	Vegetarische Krautschupfnudeln dazu Gurkensalat	BIO Milchpudding Vanille

Allergene und Zusatzstoffe entnehmen
Sie bitte beigefügtem Zusatzblatt.

MaierSchwaben GmbH • Panoramaweg 15 • 72296 Schopfloch • Tel.: (0 74 43) 96806-0 • Fax: (0 74 43) 96806-73
info@maierschwaben.de • www.maierschwaben.de

Menüplan für KW 4 von 19.01.2026 bis 25.01.2026

	Vorsuppe	Menü 1 - Schule	Menü 2 - Schule	Menü 3 - Schule	Menü 4 - Schule	Dessert Schule
Montag, 19.01.2026	Lauchcremesuppe A,A1,A3,G,I,4	BIO Farfalle mit Lachs-Sahnesauce dazu A,A1,A3,D,G BIO Blumenkohlgemüse G,1,2	Ein Hähnchenbrustfilet natur in Geflügelrahmsauce dazu A,A1,A3,G,I,1 BIO Fusilli und grüne Bohnen A,A1 G,I	Kartoffelauf mit Rinderhack und Zucchini dazu Krautsalat 3	Penne mit Tomatensoße dazu Reibekäse und Krautsalat G,12 3	BIO Milchpudding Schoko G
	Grießsuppe A,A1,I,4	BIO Vollkorn Penne mit A,A1 BIO Spinat-Sahnesauce G,I dazu	Drei Cevapcici (Rind) in C Bratensauce dazu A,A1,A3,F,I BIO Würfelkartoffeln und Balkangemüse G	Schwäbische Linsen mit A,A1,A3,I,1,4 Eierspätzle dazu A,A1,C zwei Wiener Würstchen (Schwein) 2,3,8,12	Drei Eierpfannkuchen mit Apfelfüllung dazu Vanillasauce G	Ein Berliner mit Mehrfruchtfüllung A,A1,C,G
	Steckrübensuppe A,A1,A3,G,I	Bunter Nudelauf mit BIO Gemüse	BIO Spaghetti mit A,A1 Bolognesesauce (Rind) A,A1,I,12 dazu	Drei Königsberger Klopse C (Schwein) in Kapernsauce mit A,A1,A3,G,I BIO Salzkartoffeln und Erbsengemüse G,I	Vegetarische Krautschupfnudeln dazu Gurkensalat 1,4	BIO Milchpudding Vanille G
Dienstag, 20.01.2026						
Donnerstag, 22.01.2026						

A) glutenhaltiges Getreide A1) Weizen, A2) Roggen, A3) Gerste, A4) Hafer, A5) Dinkel, A6) Kamut,

B) Krebstiere, C) Eier, D) Fische, E) Erdnüsse, F) Soja, G) Milch,

H1) Mandel, H2) Haselnuss, H3) Walnuss, H4) Cashewnuss, H5) Pecannuss, H6) Paranuss, H7) Pistazie, H8) Macadamianuss, H9) Queenslandnuss,

I) Sellerie, J) Senf, K) Sesam, L) Sulfit, M) Lupinie, N) Weichtiere, FR) Allergenfrei

1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Geschmacksverstärker, 5) geschwefelt, 6) geschwärzt,

7) gewachst, 8) mit Phosphat, 9) mit Süßungsmittel, 10) enthält eine Phenylalanin-Quelle, 11) abführend, 12) unter Schutzatmosphäre verpackt

Menüplan für KW 4 von 19.01.2026 bis 25.01.2026

	Vorsuppe	Menü 1 - Schule	Menü 2 - Schule	Menü 3 - Schule	Menü 4 - Schule	Dessert Schule				
Montag, 19.01.2026	Lauchcremesuppe kJ 97 / kcal 23 / Fett 1,6 / dav. ges. FS / 1,1 / KH 1,6 / dav. Zucker 0,8 / BS 0,4 / EW 0,4 / Salz 0,3	BIO Farfalle mit kJ 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / dav. ges. FS / 0,0 / KH 0,0 / dav. Zucker 0,0 / BS 0,0 / EW 0,0 / Salz 2,1	Ein Hähnchenbrustfilet natur in Geflügelrahmsauce dazu	KJ 519 / kcal 124 / Fett 2,9 / dav. ges. FS / 0,6 / KH 1,5 / dav. Zucker 0,7 / BS 0,0 / EW 23,0 / Salz 1,7 KJ 187 / kcal 45 / Fett 3,3 / dav. ges. FS / 2,2 / KH 3,3 / dav. Zucker 1,0 / BS 0,1 / EW 0,5 / Salz 1,0	Kartoffelauf mit Rinderhack und Zucchini dazu	KJ 523 / kcal 125 / Fett 7,3 / dav. ges. FS / 4,3 / KH 5,5 / dav. Zucker 1,5 / BS 0,5 / EW 8,8 / Salz 0,7	Penne mit kJ 587 / kcal 140 / Fett 0,4 / dav. ges. FS / 0,2 / KH 28,8 / dav. Zucker 1,4 / BS 1,2 / EW 4,8 / Salz 1,3	BIO Milchpudding Schoko kJ 363 / kcal 86 / Fett 1,7 / dav. ges. FS / 1,1 / KH 14,0 / dav. Zucker 10,0 / BS 0,0 / EW 3,4 / Salz 0,1		
	Lachs-Sahnesauce dazu	BIO Blumenkohlgemüse kJ 200 / kcal 48 / Fett 1,8 / dav. ges. FS / 0,4 / KH 3,5 / dav. Zucker 2,3 / BS 0,3 / EW 2,8 / Salz 0,7	BIO Fusilli und grüne Bohnen	KJ 586 / kcal 140 / Fett 0,9 / dav. ges. FS / 0,1 / KH 28,4 / dav. Zucker 1,3 / BS 1,4 / EW 4,8 / Salz 0,0 KJ 142 / kcal 34 / Fett 0,1 / dav. ges. FS / 0,1 / KH 3,8 / dav. Zucker 1,0 / BS 4,4 / EW 2,0 / Salz 0,2	Krautsalat	KJ 216 / kcal 52 / Fett 1,8 / dav. ges. FS / 0,1 / KH 6,6 / dav. Zucker 6,3 / BS 2,3 / EW 1,1 / Salz 1,5	Tomatensoße dazu	KJ 161 / kcal 38 / Fett 1,0 / dav. ges. FS / 0,1 / KH 5,5 / dav. Zucker 5,3 / BS 0,9 / EW 1,1 / Salz 1,1 KJ 1461 / kcal 352 / Fett 28,0 / dav. ges. FS / 20,0 / KH 2,0 / dav. Zucker 0,1 / BS 0,0 / EW 23,0 / Salz 2,0		
	BIO Reibekäse					Reibekäse und Krautsalat	KJ 216 / kcal 52 / Fett 1,8 / dav. ges. FS / 0,1 / KH 6,6 / dav. Zucker 6,3 / BS 2,3 / EW 1,1 / Salz 1,5			
Dienstag, 20.01.2026	Grießsuppe kJ 47 / kcal 11 / Fett 0,0 / dav. ges. FS / 0,0 / KH 2,3 / dav. Zucker 0,0 / BS 0,2 / EW 0,4 / Salz 0,1	BIO Vollkorn Penne mit kJ 574 / kcal 137 / Fett 0,8 / dav. ges. FS / 0,2 / KH 26,0 / dav. Zucker 1,7 / BS 2,8 / EW 5,2 / Salz 0,0	Drei Cevapcici (Rind) in Bratensauce dazu	KJ 1076 / kcal 259 / Fett 20,0 / dav. ges. FS / 7,9 / KH 1,4 / dav. Zucker 0,5 / BS 0,0 / EW 17,0 / Salz 1,8 KJ 37 / kcal 9 / Fett 0,1 / dav. ges. FS / 0,0 / KH 1,9 / dav. Zucker 0,2 / BS 0,0 / EW 0,2 / Salz 0,7	Schwäbische Linsen mit Eierspätzle dazu	KJ 276 / kcal 66 / Fett 0,3 / dav. ges. FS / 0,1 / KH 10,2 / dav. Zucker 1,0 / BS 2,8 / EW 4,1 / Salz 0,7 KJ 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / dav. ges. FS / 0,0 / KH 0,0 / dav. Zucker 0,0 / BS 0,0 / EW 0,0 / Salz 0,0	Drei Eierpfannkuchen mit Apfelfüllung dazu	KJ 641 / kcal 152 / Fett 3,0 / dav. ges. FS / 0,9 / KH 24,8 / dav. Zucker 9,4 / BS 2,5 / EW 5,2 / Salz 0,3 KJ 519 / kcal 124 / Fett 5,9 / dav. ges. FS / 4,0 / KH 15,0 / dav. Zucker 11,0 / BS 0,0 / EW 3,1 / Salz 0,2	Ein Berliner mit Mehrfruchtfüllung kJ 1661 / kcal 397 / Fett 18,0 / dav. ges. FS / 6,3 / KH 50,7 / dav. Zucker 16,6 / BS 2,3 / EW 6,9 / Salz 0,6	
	BIO Spinat-Sahnesauce dazu	BIO Würfelkartoffeln und Balkangemüse	KJ 254 / kcal 61 / Fett 3,8 / dav. ges. FS / 2,0 / KH 4,2 / dav. Zucker 2,3 / BS 0,9 / EW 2,1 / Salz 1,4 KJ 1419 / kcal 342 / Fett 27,0 / dav. ges. FS / 18,0 / KH 1,7 / dav. Zucker 0,0 / BS 0,0 / EW 23,0 / Salz 1,7	KJ 318 / kcal 76 / Fett 0,0 / dav. ges. FS / 0,0 / KH 16,0 / dav. Zucker 0,0 / BS 2,1 / EW 1,9 / Salz 0,1 KJ 222 / kcal 53 / Fett 0,7 / dav. ges. FS / 0,3 / KH 8,0 / dav. Zucker 4,7 / BS 3,4 / EW 2,1 / Salz 0,4	zwei Wiener Würstchen (Schwein)	KJ 1170 / kcal 283 / Fett 25,0 / dav. ges. FS / 10,0 / KH 0,4 / dav. Zucker 0,3 / BS 0,0 / EW 14,0 / Salz 2,5				
	BIO Reibekäse									
Donnerstag, 22.01.2026	Steckrübensuppe kJ 68 / kcal 16 / Fett 0,3 / dav. ges. FS / 0,1 / KH 2,3 / dav. Zucker 2,1 / BS 0,7 / EW 0,7 / Salz 0,1	Bunter Nudelauflauf mit BIO Gemüse	KJ 643 / kcal 154 / Fett 4,1 / dav. ges. FS / 2,3 / KH 22,4 / dav. Zucker 2,8 / BS 1,7 / EW 6,0 / Salz 1,1	BIO Spaghetti mit	KJ 501 / kcal 120 / Fett 0,5 / dav. ges. FS / 0,1 / KH 24,0 / dav. Zucker 1,0 / BS 1,0 / EW 4,3 / Salz 0,2	Drei Königsberger Klopse (Schwein) in Kapersauce mit	KJ 1008 / kcal 241 / Fett 9,0 / dav. ges. FS / 7,2 / KH 6,5 / dav. Zucker 0,5 / BS 0,0 / EW 11,0 / Salz 1,5 KJ 217 / kcal 52 / Fett 4,1 / dav. ges. FS / 2,7 / KH 2,7 / dav. Zucker 1,5 / BS 0,1 / EW 1,1 / Salz 0,5	Vegetarische Krautshupfnudeln dazu	KJ 435 / kcal 104 / Fett 1,3 / dav. ges. FS / 0,2 / KH 19,2 / dav. Zucker 5,7 / BS 2,9 / EW 2,2 / Salz 1,2 KJ 117 / kcal 28 / Fett 2,8 / dav. ges. FS / 0,2 / KH 0,3 / dav. Zucker 0,3 / BS 0,0 / EW 0,0 / Salz 0,8	BIO Milchpudding Vanille kJ 352 / kcal 83 / Fett 1,4 / dav. ges. FS / 0,9 / KH 14,0 / dav. Zucker 10,0 / BS 0,0 / EW 3,1 / Salz 0,1
				Bolognesesauce (Rind) dazu	KJ 425 / kcal 102 / Fett 5,0 / dav. ges. FS / 2,2 / KH 3,0 / dav. Zucker 2,7 / BS 0,7 / EW 10,0 / Salz 0,4 KJ 1265 / kcal 302 / Fett 21,0 / dav. ges. FS / 14,0 / KH 2,2 / dav. Zucker 0,6 / BS 0,0 / EW 26,0 / Salz 1,3	BIO Salzkartoffeln und	KJ 334 / kcal 80 / Fett 0,0 / dav. ges. FS / 0,0 / KH 16,8 / dav. Zucker 0,0 / BS 2,2 / EW 2,0 / Salz 0,3	Erbsengemüse	KJ 388 / kcal 93 / Fett 1,6 / dav. ges. FS / 0,3 / KH 10,5 / dav. Zucker 2,2 / BS 5,0 / EW 6,7 / Salz 0,2	
				Reibekäse und Gurkensalat						

Menüplan für KW 5 von 26.01.2026 bis 01.02.2026

	Vorsuppe	Menü 1 - Schule	Menü 2 - Schule	Menü 3 - Schule	Menü 4 - Schule	Dessert Schule
Montag, 26.01.2026	Königinsuppe	Vier Fischstäbchen paniert mit Kräutersauce dazu Kartoffelpüree und Erbsengemüse mit BIO Erbsen	Putengeschnetzeltes in Champignonrahmsauce dazu Bandnudeln und Karottensalat	Gulaschsuppe dazu ein BIO Knusperbrötchen	Eine mediterrane Spinatstange mit Schmand-Dip dazu Gemüsebolognese	Milchpudding Vanille
Dienstag, 27.01.2026	Champignonrahmsuppe	Ein Hähnchenbrustfilet natur in Rahmsauce dazu BIO Knöpfle und Gurkensalat	Eine Geflügelbratwurst in Geflügel-Kräuter Sauce dazu BIO Salzkartoffeln und Kaisergemüse	Ein Schweinesteak natur in feiner Sauce dazu Fusilli und Gurkensalat	Käsemakkaroni dazu Blattsalat mit Joghurtdressing	Buttermilch Dessert Vanilla-Birne
Donnerstag, 29.01.2026	Tomatencremesuppe	BIO Gemüsegulasch dazu BIO Vollkorn-Fusilli und Blattsalat mit Senfdressing	Ein Hähnchenbrustfilet paniert mit Rahmsauce dazu Makkaroni und Karottensalat	Eine Scheibe Kassler (Schwein) in feiner Sauce mit BIO Salzkartoffeln dazu Bayerisch Kraut	Kaiserschmarrn mit Vanillasauce	Pfirsich-Maracuja Joghurt

Allergene und Zusatzstoffe entnehmen
Sie bitte beigefügtem Zusatzblatt.

MaierSchwaben GmbH • Panoramaweg 15 • 72296 Schopfloch • Tel.: (0 74 43) 96806-0 • Fax: (0 74 43) 96806-73
info@maierschwaben.de • www.maierschwaben.de

Menüplan für KW 5 von 26.01.2026 bis 01.02.2026

	Vorsuppe	Menü 1 - Schule	Menü 2 - Schule	Menü 3 - Schule	Menü 4 - Schule	Dessert Schule
Montag, 26.01.2026	Königinsuppe A,A1,A3,G,I	Vier Fischstäbchen paniert mit A,A1,D Kräutersauce dazu A,A1,A3,G Kartoffelpüree und G,1 Erbsgemüse mit BIO Erbsen G,I,1,2	Putengeschnetzeltes in Champignonrahmsauce dazu A,A1,A3,G,I,1	Gulaschsuppe dazu A,A1,A3,G,I ein BIO Knusperbrötchen A,A1,A3	Eine mediterrane Spinatstange mit Schmand-Dip dazu G Gemüsebolognese G,I,12	Milchpudding Vanille G
			Bandnudeln und A,A1,C Karottensalat 2,3			
Dienstag, 27.01.2026	Champignonrahmsuppe G,I	Ein Hähnchenbrustfilet natur in A,A1,A3,G,I,1 Rahmsauce dazu A,A1,A3,G,I,1 BIO Knöpfle und A,A1,C Gurkensalat 1,4	Eine Geflügelbratwurst in I,J,3,8 Geflügel-Kräuter Sauce dazu A,A1,A3,G,1	Ein Schweinesteak natur A,A1 in feiner Sauce dazu A,A1,A3,I,1 Fusilli und A,A1,C Kaisergemüse G,I,1	Käsemakkaroni dazu A,A1,A3,C,G,I Blattsalat mit Joghurtressing A,A1,C,G,J,L,5	Buttermilch Dessert Vanilla-Birne G
Donnerstag, 29.01.2026	Tomatencremesuppe G,I,2,3	BIO Gemüsegulasch dazu G,I BIO Vollkorn-Fusilli und A,A1 Blattsalat mit Senfdressing J,1,4	Ein Hähnchenbrustfilet paniert mit A,A1,C,2 Rahmsauce dazu A,A1,A3,G,I,1 Makkaroni und A,A1,C Karottensalat G,I,1,4	Eine Scheibe Kassler 2,3,8 (Schwein) in feiner Sauce mit A,A1,A3,I,1 BIO Salzkartoffeln dazu Bayerisch Kraut I	Kaiserschmarrn mit A,A1,C Vanillasauce G	Pfirsich-Maracuja Joghurt G

A) glutenhaltiges Getreide A1) Weizen, A2) Roggen, A3) Gerste, A4) Hafer, A5) Dinkel, A6) Kamut,

B) Krebstiere, C) Eier, D) Fische, E) Erdnüsse, F) Soja, G) Milch,

H1) Mandel, H2) Haselnuss, H3) Walnuss, H4) Cashewnuss, H5) Pecannuss, H6) Paranuss, H7) Pistazie, H8) Macadamianuss, H9) Queenslandnuss,

I) Sellerie, J) Senf, K) Sesam, L) Sulfit, M) Lupinie, N) Weichtiere, FR) Allergenfrei

1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Geschmacksverstärker, 5) geschwefelt, 6) geschwärzt,

7) gewachst, 8) mit Phosphat, 9) mit Süßungsmittel, 10) enthält eine Phenylalanin-Quelle, 11) abführend, 12) unter Schutzatmosphäre verpackt

Menüplan für KW 5 von 26.01.2026 bis 01.02.2026