

Speiseplan Juli 2022



Freitag den 01.07.

Menü 1:

Hühnerkraftbrühe mit Gemüse (Karotte, Sellerie, Lauch) und Seidenklösschen, dazu Vollkornbrot^{2,3} 😊

Menü 2:

Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, dazu Möhrengemüse und Salat mit Joghurtdressing³

Dessert:

Obst der Saison 😊

Wir streben als Caterer eine Zertifizierung nach dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen und Kitas“ an. Solange ist das gesundheitsfördernde Angebot an dem Smiley 😊 erkennbar.



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 968060
Fax: 07443 96806-73

info@maierschwaben.de
www.maierschwaben.de



Speiseplan Juli 2022

Montag den 04.07.

Menü 1:

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

Menü 2:

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

Dessert:

Obst der Saison 

Dienstag den 05.07.

Menü 1:

Rindswurst mit Ketchup, dazu kleine Bio-Kartoffeln und Karottensalat ^{2,3} 

Menü 2:

Spinatschnitzel mit Paprikasauce und Bio-Spätzle ^{1,5}

Dessert:

Kirschquark

Mittwoch den 06.07.

Menü 1:

Bio-Penne mit Gemüse-Bolognese und Parmesan, dazu Bio-Knabbergurken ^{2,3}

Menü 2:


Vollkornspirelli mit Brokkoli-Sahne-Sauce, dazu Reibekäse und Knabbergurken (100% Bio)  

Dessert:

Schokomuffin ^{3,8,9}

Donnerstag den 07.07.

Menü 1:

Hokifischfilet "Müllerin Art" mit Remoulade, dazu Bio-Salzkartoffeln und Salat mit Joghurtdressing ^{3,9} 

Menü 2:

Gnocchi-Auflauf mit Zucchini in Bechamelsauce, dazu Knabberkarotten (100% Bio)  

Dessert:



Obst der Saison 

Freitag den 08.07.

Menü 1:


Bio-Spirelli mit Carbonarasauce (Pute) und Parmesan, dazu Salat mit Frenchdressing ²

Menü 2:

Tomatencremesuppe mit Reiseinlage und Weizenbaguette (100% Bio)  

Dessert:

Milchreis mit Zimt und Zucker

Wir streben als Caterer eine Zertifizierung nach dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen und Kitas“ an. Solange ist das gesundheitsfördernde Angebot an dem Smiley erkennbar.



MaierSchwaben GmbH

Panoramaweg 15
72296 Schopfloch

Tel.: 07443 968060
Fax: 07443 96806-73

info@maierschwaben.de
www.maierschwaben.de

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

Montag den 11.07.

Menü 1:

Paniertes Hähnchenschnitzel mit Bio-Möhrenrahmgemüse, dazu Bio-Salzkartoffeln³

Menü 2:

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



Dessert:

Obst der Saison 😊

Dienstag den 12.07.

Menü 1:

Gebackenes Seelachsfilet mit Limonendip, dazu Bio-Vollkornreis und Knabbergurken 😊

Dessert:

Bananenquark mit Schokosplitter³

Vorsuppe:

Möhrencremesuppe^{3, 5}

Menü 2:

Pfannkuchen mit roter Grütze (Kirschen, Johannisbeeren, Erdbeeren)

Mittwoch den 13.07.

Menü 1:

Hamburger mit Burgerbrötchen, Frikadelle (Rind),
Tomaten, Salat, Gurken und Burgersauce, dazu Kartoffelecken^{1, 2, 3, 5, 9}

Menü 2:

Bunte Gemüsesuppe (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl) und Weizenbaguette (100% Bio)³ 😊 

Dessert:

Obst der Saison 😊

Donnerstag den 14.07.

Menü 1:

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

Menü 2:

Nudelaufbau mit Gemüse (Brokkoli, Paprika) und Kräutersauce, dazu Gurkensalat (100 % Bio) 😊 

Dessert:


Bio-Cookie 'Kerniger Hafer'

Freitag den 15.07.

Menü 1:

Putengeschnetzeltes mit Erbsengemüse, dazu Semmelknödel^{1, 5} 😊

Menü 2:

Kartoffelgratin mit Brokkoli und Grünkern, dazu Knabberkarotten (100% Bio) 

Dessert:

Buttermilchdessert mit roten Beeren (Erdbeeren, Rhabarber, Himbeeren)

Wir streben als Caterer eine Zertifizierung nach dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen und Kitas“ an. Solange ist das gesundheitsfördernde Angebot an dem Smiley 😊 erkennbar.



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 968060
Fax: 07443 96806-73

info@maierschwaben.de
www.maierschwaben.de

Montag den 18.07.

Menü 1:

Hähnchenbruststreifen in Zitronenrahmsauce, dazu Bio-Reis und Möhrengemüse 😊

Menü 2:

Vegane Spinatstange mit Currydip, dazu Bio-Gemüse-Couscous (Sellerie, Paprika, Karotten)^{3, 8}

Dessert:

Obst der Saison 😊

Dienstag den 19.07.

Menü 1:

Würstchengulasch (Rind) in Tomatensauce mit Bio-Parboiled Reis, dazu Knabbergurken^{2, 3}

Menü 2:

Gemüsemaultaschen, dazu Kräutersauce und Chinakohl-Mais-Salat in Joghurtdressing³ 😊

Dessert:

Pfirsich-Maracuja-Joghurt

Mittwoch den 20.07.

Menü 1:

Paniertes Schnitzel (Hähnchen) mit Paprikasauce und Bio-Eierknöpfe, dazu Salat mit Frenchdressing^{1, 5}

Menü 2:

Gemüseknödel (Porree, Karotten, Sellerie) mit Kräutersauce, dazu Salat mit Frenchdressing³ 😊

Dessert:

Obst der Saison 😊

Donnerstag den 21.07.

Menü 1:

Bio-Vollkornspirelli mit Lachs-Dill-Sahnesauce, dazu Salat mit Kräuterdressing³

Menü 2:

Spanische Tortilla mit Kartoffeln und Paprika, dazu Kräuterquark (100 % Bio)³ 

Dessert:


Marmorkuchen³

Freitag den 22.07.

Menü 1:

Rindergeschnetzeltes mit Kartoffelpüree, dazu Bio-Gurkensalat^{1, 5, 8} 😊

Menü 2:

Spaghetti mit Tomatensauce, dazu geriebener Käse und Gurkensalat (100% Bio)³ 

Dessert:

Obst der Saison 😊

Wir streben als Caterer eine Zertifizierung nach dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen und Kitas“ an. Solange ist das gesundheitsfördernde Angebot an dem Smiley 😊 erkennbar.



MaierSchwaben GmbH

Panoramaweg 15
72296 Schopfloch

Tel.: 07443 968060
Fax: 07443 96806-73

info@maierschwaben.de
www.maierschwaben.de

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

Montag den 25.07.

Menü 1:

Asiatisches Rindergeschnetzeltes mit Karotten und Bambus, dazu Bio-Linguine ^{2, 8}

Menü 2:

Bio-Salzkartoffeln mit Bio-Rahmspinat und zwei gekochten Eiern ³

Dessert:

Obst der Saison 😊

Dienstag den 26.07.


Menü 1:

Bio-Gnocchi mit Tomaten-Schinkensauce (Pute), dazu geriebener Käse und Salat mit Frenchdressing 😊

Dessert:

Apfel-Streuselkuchen ⁸

Vorsuppe:

Blumenkohlcremesuppe (100% Bio) 

Menü 2:

Kaiserschmarrn mit Vanillesauce, dazu Zimt und Zucker

Mittwoch den 27.07.

Menü 1:

Chili con Carne vom Rind (rote Kidneybohnen, Mais, Paprika) mit Crème Fraîche und Bio-Weizenbaguette 😊

Menü 2:

Kartoffelrahmsuppe (Kartoffeln, Karotten, Zucchini), dazu Weizenbaguette (100% Bio) ³ 

Dessert:


Erdbeeryoghurt

Donnerstag den 28.07.

Menü 1:

Gebackenes Kabeljaufilet mit Cocktailsauce, dazu Kartoffelecken und Bio-Gurkensalat ^{3, 5}

Menü 2:

Vegetarische Tortelloni mit Gemüsefüllung (Spinat, Pinienkerne), dazu Käsesauce und Gurkensalat (100% Bio) 

Dessert:

Obst der Saison 😊

Freitag den 29.07.

Menü 1:

Kalbsgulasch mit Möhrengemüse und Bio-Reis ^{1, 5}

Menü 2:

Vegetarisches Cordon Bleu mit Tomatensauce, dazu Bio-Salzkartoffeln ³ 😊

Dessert:

Griesspudding mit Zimt und Zucker

Wir streben als Caterer eine Zertifizierung nach dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen und Kitas“ an. Solange ist das gesundheitsfördernde Angebot an dem Smiley 😊 erkennbar.



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

MaierSchwabens GmbH

Panoramaweg 15
72296 Schopfloch

Tel.: 07443 968060
Fax: 07443 96806-73

info@maierschwabens.de
www.maierschwabens.de

Allergen-Speiseplan

Juli 2022



Freitag den 01.07.

Hühnerkraftbrühe mit Gemüse (Karotte, Sellerie, Lauch) und Seidenklösschen, dazu Vollkornbrot

Hühnersuppe mit Gemüse (Karotte, Sellerie, Lauch) und Seidenklösschen a, a1, g, i
Vollkornbrot, Scheibe a, a2, a5

Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, dazu Möhrengemüse und Salat mit Joghurtdressing

Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung g, i
Möhrengemüse g
Salat Freitag
Joghurtdressing c, g, j, l

Obst der Saison

Obst der Saison

Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

1 a	Glutenhaltiges Getreide	g	enthält Milch und Milch- erzeugnisse	i	enthält Sellerie
a1	enthält Weizen	h	enthält Senf	j	enthält Sesam
a2	enthält Roggen	h1	enthält Mandel	k	enthält Schwefeldioxid
a3	enthält Gerste	h2	enthält Haselnuss	l	enthält Lupine
a4	enthält Hafer	h3	enthält Walnuss	m	enthält Weichtiere
a5	enthält Dinkel	h4	enthält Kaschunuss		
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 96806-0
Fax: 07443 96806-73

info@maierschwaben.de
www.maierschwaben.de



Zertifiziert durch DE-ÖKO-006

Allergen-Speiseplan

Juli 2022



Montag den 04.07.

Geflügelgyros mit Tzaziki und Bio-Reis, dazu Krautsalat

Geflügelgyros
Tzaziki g
Bio-Reis
Krautsalat

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

Gemüsegulasch Bio g, i
Kleine Kartoffeln Bio

Obst der Saison

Obst der Saison

Dienstag den 05.07.

Rindswurst mit Ketchup, dazu kleine Bio-Kartoffeln und Karottensalat

Rindswurst i, j
Kleine Kartoffeln Bio
Ketchup

Karottensalat cremig g

Spinatschnitzel mit Paprikasauce und Bio-Spätzle

Spinatschnitzel a, a1, c, g, i
Paprikasauce a, a1, a3, g, i, l
Bio-Spätzle a, a1, c

Kirschquark

Kirschquark g

Mittwoch den 06.07.

Bio-Penne mit Gemüse-Bolognese und Parmesan, dazu Bio-Knabbergurken

Penne Bio a, a1
Gemüsebolognese f, i
Parmesan c, g
Bio-Gurke ganz

Vollkornspirelli mit Brokkoli-Sahne-Sauce, dazu Reibekäse und Knabbergurken (100% Bio)

Vollkornspirelli Bio a, a1
Brokkoli-Sahne-Sauce Bio g, i
Reibekäse Bio g
Bio-Gurke ganz

Schokomuffin

Muffin Schoko a, a1, c, f, g

Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

1 a	Glutenhaltiges Getreide	g	enthält Milch und Milch- erzeugnisse	i	enthält Sellerie
a1	enthält Weizen	h	enthält Senf	j	enthält Sesam
a2	enthält Roggen	h1	enthält Mandel	k	enthält Schwefeldioxid
a3	enthält Gerste	h2	enthält Haselnuss	m	enthält Lupine
a4	enthält Hafer	h3	enthält Walnuss	n	enthält Weichtiere
a5	enthält Dinkel	h4	enthält Kaschunuss		
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 96806-0
Fax: 07443 96806-73

info@maierschwaben.de
www.maierschwaben.de



Zertifiziert durch DE-ÖKO-006

Allergen-Speiseplan

Juli 2022



Donnerstag den 07.07.

Hokifischfilet "Müllerin Art" mit Remoulade, dazu Bio-Salzkartoffeln und Salat mit Joghurdressing

Hokifischfilet "Müllerin Art" a, a1, d, g, j
Remoulade c, g, j
Salzkartoffeln Bio
Salat Donnerstag
Joghurdressing c, g, j, l

Gnocchi-Auflauf mit Zucchini in Bechamelsauce, dazu Knabberkarotten (100% Bio)

Gnocchi-Auflauf mit Zucchini und Bechamelsauce (100% Bio) a, a1, g, i
Bio-Karotte ganz

Obst der Saison

Obst der Saison

Freitag den 08.07.

Bio-Spirelli mit Carbonarasauce (Pute) und Parmesan, dazu Salat mit Frenchdressing

Spirelli Bio a, a1
Carbonara Sauce Pute a, a1, c, g
Parmesan c, g
Salat Freitag
French-Dressing c, j

Tomatencremesuppe mit Reiseinlage und Weizenbaguette (100% Bio)

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

Milchreis mit Zimt und Zucker

Milchreis g
Zimt und Zucker

Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

1 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 96806-0
Fax: 07443 96806-73

info@maierschwaben.de
www.maierschwaben.de



Zertifiziert durch DE-ÖKO-006

Allergen-Speiseplan

Juli 2022



Montag den 11.07.

Paniertes Hähnchenschnitzel mit Bio-Möhrenrahmgemüse, dazu Bio-Salzkartoffeln

Hähnchenbrustfilet paniert a, f, g, i, j

Salzkartoffeln Bio

Möhrenrahmgemüse Bio g

Ratatouille (Zucchini, Auberginen, Paprika und Tomatensauce) mit Bio-Schupfnudeln und Reibekäse

Ratatouille i, l

Bio-Schupfnudeln a, a1, c

Reibekäse g

Obst der Saison

Obst der Saison

Dienstag den 12.07.

Gebackenes Seelachsfilet mit Limonendip, dazu Bio-Vollkornreis und Knabbergurken

Gebackenes Seelachsfilet a, a1, d, g, j

Limonenschmand g

Bio-Vollkornreis

Gurke ganz

Bananenquark mit Schokosplitter

Bananenquark mit Schokosplitter f, g

Möhrencremesuppe

Bio-Möhrencremesuppe g, i, l

Pfannkuchen mit roter Grütze (Kirschen, Johannisbeeren, Erdbeeren)

Pfannkuchen a, a1, c, g

Rote Grütze (Kirsche, Johannisbeere, Erdbeere)

Mittwoch den 13.07.

Hamburger mit Burgerbrötchen, Frikadelle (Rind), Tomaten, Salat, Gewürzgurken und Burgersauce, dazu Kartoffelecken

Burger Brötchen a, a1, g, k

Frikadelle für Hamburger j

Gewürzgurken in Scheiben

Tomaten in Scheiben

Romana geschnitten

Burger-Sauce c, j

Kartoffelecken l

Bunte Gemüsesuppe (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl) und Weizenbaguette (100% Bio)

Bunte Gemüsesuppe (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl) Bio i

Baguette Bio a, a1

Obst der Saison

Obst der Saison

Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

1 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 96806-0
Fax: 07443 96806-73

info@maierschwaben.de
www.maierschwaben.de



Zertifiziert durch DE-ÖKO-006

Allergen-Speiseplan

Juli 2022



Donnerstag den 14.07.

Vegetarische Frühlingsrolle (Mungobohnen, Weißkohl, Lauch) mit süß-saurem Dip, dazu Bio-Basmatireis und Chinakohl-Mais-Salat

Vegetarische Frühlingsrolle a, a1, c, g, i

Bio-Basmatireis

Süß-Saurer Dip I

Chinakohl-Mais-Salat c, g, j, l

Nudelaufwurf mit Gemüse (Brokkoli, Paprika) und Kräutersauce, dazu Gurkensalat (100 % Bio)

Nudelaufwurf mit Gemüse (Brokkoli, Paprika) mit Kräutersauce (100% Bio) a, a1, g, i

Bio-Gurkensalat Essig-Öl-Dressing

Bio-Cookie 'Kerniger Hafer'

Cookie Bio Kerniger Hafer a, a4, a5

Freitag den 15.07.

Putengeschnetzeltes mit Erbsengemüse, dazu Semmelknödel

Putengeschnetzeltes a, a1, a3, g, l

Erbsengemüse g

Semmelknödel a, a1, c, g

Kartoffelgratin mit Brokkoli und Grünkern, dazu Knabberkarotten (100% Bio)

Kartoffelgratin mit Brokkoli und Grünkern Bio a, a5, g, i

Bio-Karotte ganz

Buttermilchdessert mit roten Beeren (Erdbeeren, Rhabarber, Himbeeren)

Beeren-Buttermilchdessert g

Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

1 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 96806-0
Fax: 07443 96806-73

info@maierschwaben.de
www.maierschwaben.de



Zertifiziert durch DE-ÖKO-006

Allergen-Speiseplan

Juli 2022



Montag den 18.07.

Hähnchenbruststreifen in Zitronenrahmsauce, dazu Bio-Reis und Möhrengemüse

Hähnchenbruststreifen in Zitronenrahmsauce a, a1, g
Möhrengemüse g
Bio-Reis

Vegane Spinatstange mit Currydip, dazu Bio-Gemüse-Couscous

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

Obst der Saison

Obst der Saison

Dienstag den 19.07.

Würstchengulasch (Rind) in Tomatensauce mit Bio-Parboiled Reis, dazu Knabbergurken

Würstchengulasch (Rind) in Tomatensauce i
Bio-Reis
Gurke ganz

Gemüsemaultasche, dazu Kräutersauce und Chinakohl-Mais-Salat in Joghurtdressing

Maultasche vegetarisch a, a1, c, g
Kräutersauce g, i
Chinakohl-Mais-Salat c, g, j, l

Pfirsich-Maracuja-Joghurt

Pfirsich-Maracuja-Joghurt g

Mittwoch den 20.07.

Paniertes Schnitzel (Hähnchen) mit Paprikasauce und Bio-Eierknöpfe, dazu Salat mit Frenchdressing

Hähnchenbrustfilet paniert a, f, g, i, j
Paprikasauce a, a1, a3, g, i, l
Bio-Eierknöpfe a, a1, c
Salat Mittwoch
French-Dressing c, j

Gemüseknödel (Porree, Karotten, Sellerie) mit Kräutersauce, dazu Salat mit Frenchdressing

Gemüseknödel a, a1, c, g, i
Kräutersauce g, i
Salat Mittwoch
French-Dressing c, j

Obst der Saison

Obst der Saison

Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

1 a	Glutenhaltiges Getreide	g	enthält Milch und Milch- erzeugnisse	i	enthält Sellerie
a1	enthält Weizen	j	enthält Senf		
a2	enthält Roggen	k	enthält Sesam		
a3	enthält Gerste	l	enthält Schwefeldioxid		
a4	enthält Hafer	m	enthält Lupine		
a5	enthält Dinkel	n	enthält Weichtiere		
a6	enthält Kamut				
b	enthält Krebstiere				
c	enthält Eier				
d	enthält Fisch				
e	enthält Erdnuss				
f	enthält Soja				



MaierSchwaben GmbH

Panoramaweg 15
72296 Schopfloch

Tel.: 07443 96806-0
Fax: 07443 96806-73

info@maierschwaben.de
www.maierschwaben.de



Zertifiziert durch DE-ÖKO-006

Allergen-Speiseplan

Juli 2022



Donnerstag den 21.07.

Bio-Vollkornspirelli mit Lachs-Dill-Sahnesauce, dazu Salat mit Kräuter dressing

Vollkornspirelli Bio a, a1
Lachs-Dill-Sahnesauce a, a1, d, g
Salat Donnerstag
Kräuter-Basilikum-Dressing j, l

Spanische Tortilla mit Kartoffeln und Paprika, dazu Kräuterquark (100 % Bio)

Tortilla mit Kartoffeln und Paprika Bio c, g
Kräuterquark Bio g

Marmorkuchen

Marmorkuchen a, a1, c, g, m

Freitag den 22.07.

Rindergeschnetzeltes mit Kartoffelpüree, dazu Bio-Gurkensalat

Rindergeschnetzeltes a, a1, a3, g, i, l
Kartoffelpüree g, l
Bio-Gurkensalat Essig-Öl-Dressing

Spaghetti mit Tomatensauce, dazu geriebener Käse und Gurkensalat (100% Bio)

Bio-Spaghetti a, a1
Tomatensauce Bio i
Reibekäse Bio g
Bio-Gurkensalat Essig-Öl-Dressing

Obst der Saison

Obst der Saison

Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

1 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 96806-0
Fax: 07443 96806-73

info@maierschwaben.de
www.maierschwaben.de



Zertifiziert durch DE-ÖKO-006

Allergen-Speiseplan

Juli 2022



Montag den 25.07.

Asiatisches Rindergeschnetzeltes mit Karotten und Bambus, dazu Bio-Bandnudeln

Rindergeschnetzeltes Asia
mit Karotten und Bambus a, a1, f
Bio-Linguine a, a1

Bio-Salzkartoffeln mit Bio-Rahmspinat und zwei gekochten Eiern

Salzkartoffeln Bio
Rahmspinat Bio g
Eier gekocht c

Obst der Saison

Obst der Saison

Dienstag den 26.07.

Bio-Gnocchi mit Tomaten-Schinkensauce (Pute), dazu geriebener Käse und Salat mit Frenchdressing

Gnocchi Bio a, a1
Tomatensauce mit Putenschinken i
Reibekäse g
Salat Dienstag
French-Dressing c, j

Apfel-Streuselkuchen

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

Blumenkohlcremesuppe (100% Bio) *

Bio-Blumenkohlcremesuppe a, a1, g, i
Bio-Petersilie

Kaiserschmarrn mit Vanillesauce, dazu Zimt und Zucker

Kaiserschmarrn a, a1, c, g
Vanillesauce g
Zimt und Zucker

Mittwoch den 27.07.

Chili con Carne vom Rind (rote Kidneybohnen, Mais, Paprika) mit Crème Fraîche und Bio-Weizenbaguette

Chili con Carne (Rind) i
Creme Fraiche g
Baguette Bio a, a1

Kartoffelrahmsuppe (Kartoffeln, Karotten, Zucchini), dazu Weizenbaguette (100% Bio)

Kartoffelrahmsuppe (Frühling) Bio g, i
Baguette Bio a, a1

Erdbeerjoghurt

Erdbeerjoghurt g

Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

1 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 96806-0
Fax: 07443 96806-73

info@maierschwaben.de
www.maierschwaben.de



Zertifiziert durch DE-ÖKO-006

Allergen-Speiseplan

Juli 2022



Donnerstag den 28.07.

Gebackenes Kabeljaufilet mit Cocktailsauce, dazu Kartoffelecken und Bio-Gurkensalat

Gebackenes Kabeljaufilet a, a1, d, g, j

Cocktailsauce c, g, j

Kartoffelecken l

Bio-Gurkensalat Essig-Öl-Dressing

Vegetarische Tortelloni mit Gemüsefüllung (Spinat, Pinienkerne), dazu Käsesauce und Gurkensalat (100% Bio)

Tortelloni Vegetarisch mit Gemüsefüllung Spinat und Pinienkerne Bio a, a1, f

Käsesauce Bio g, i

Reibekäse Bio g

Bio-Gurkensalat Essig-Öl-Dressing

Obst der Saison

Obst der Saison

Freitag den 29.07.

Kalbsgulasch mit Möhrengemüse und Bio-Reis

Kalbsgulasch l

Möhrengemüse g

Bio-Reis

Vegetarisches Cordon Bleu mit Tomatensauce, dazu Bio-Salzkartoffeln

Gemüse Cordon Bleu a, a1, f, g

Tomatensauce i

Salzkartoffeln Bio

Griesspudding mit Zimt und Zucker

Grießpudding a, a1, g

Zimt und Zucker

Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

1 a	Glutenhaltiges Getreide	g	enthält Milch und Milch- erzeugnisse	i	enthält Sellerie
a1	enthält Weizen	j	enthält Senf		
a2	enthält Roggen	k	enthält Sesam		
a3	enthält Gerste	l	enthält Schwefeldioxid		
a4	enthält Hafer	m	enthält Lupine		
a5	enthält Dinkel	n	enthält Weichtiere		
a6	enthält Kamut				
b	enthält Krebstiere				
c	enthält Eier				
d	enthält Fisch				
e	enthält Erdnuss				
f	enthält Soja				



MaierSchwaben GmbH

Panoramaweg 15
72296 Schopfloch

Tel.: 07443 96806-0
Fax: 07443 96806-73

info@maierschwaben.de
www.maierschwaben.de



Zertifiziert durch DE-ÖKO-006