





Max – Inn

Energie für den ganzen Tag



 15.10.18 bis 19.10.18	Käse-Ravioli (a1,c,g,7) mit Spinatsauce (g,i,7) Blattsalat mit Vinaigrette (i,j,2,6) Beerenjoghurt (g,6,7) (Johannisbeeren, Erdbeeren, Brombeeren, Himbeeren, wilde Heidelbeeren)	Putengulasch (g,i,7) Blumenkohl (i) Salzkartoffeln Obst regional/saisonal	Gemüsebratling (Erbsen, Karotten, Mais, Sellerie, Pastinaken, Kartoffeln (a,a1,c,i) Kartoffelpüree (g,7) Endiviensalat mit Kräuter- Joghurt-Dressing (i,g,j,2,6,7) Obst regional/saisonal	Hoki Filet MSC (d) (Langschwanzseehecht) in Tomatencreme (a,d,l,j,g,6,7) Vollkornreis Gurkensalat (g,j,1,6,7) Obst regional/saisonal	Kartoffel-Möhrensuppe mit Wienerwürstchen Schweinefl., i,j,l,3,4,5, Altern.Rindswurst, i,j,l,3,4,5) Vollkornbrot (a1,a2,f,k) Obst regional/saisonal
Veg. Alternative	siehe oben	Eier in Senfsoße (g,i,j7)	Vegetarische Bratwurst a,a1,c	Vegetarisches gefülltes Schnitzel mit Käse, aus Milch-Ei- Basis (a1,c,g,7)	siehe oben
 22.10.18 bis 26.10.18	Bio-Penne(a,a1) a la Carbonara (g,i,5,7)Kochschinken Schweinefleisch) Chinakohlsalat mit Joghurt-Kräuter-Dressing (g,j,2,6,7) Obst regional/saisonal	Gegrillte Hähnchenbrust Kartoffelpüree (g,7) Schwarzwurzel-Bio- Möhengemüse (i,g,7) Obst regional/saisonal	Schupfnudeln Champignoncreme (,a1,c,g,l,7) Blattsalat mit Vinaigrette (i,j,2,6) Vanillepudding (c,g,h,6,7)	Butterfischwürfel (Buttermakrele) in Paprikacreme (d,i,g,6,7) Vollkornreis Erbsen Obst regional/saisonal	Kürbissuppe mit Bio-Möhren und Kartoffeln (i,g,7) Vollkornbrot (a1,a2,f,k) Stracciatella-Joghurt (e,f,g,6,7,8)
Veg. Alternative	Bio-Penne in Basilikum- Kräutercreme (a,a1,g,7)	Paniertes Vegi-Schnitzel (a,c,g,7)	siehe oben	Gemüsenuggets (Mais, Karotten, Pastinaken, Erbsen, Romanesco, Broccoli, Kartoffeln a,a1,a3,g,7)	siehe oben
 29.10.18 bis 02.11.18	Bio Nudeln in Thunfisch-Tomatensauce (a,d,i,6,) Blattsalat mit Kräuter-Joghurt- Dressing (g,j,2,6,7) Mandarinen-Joghurt (g,6,7)	Rindergulasch (i,6) Salzkartoffeln Erbsen und Möhren Obst regional/saisonal	Saarländische Geheirate (Mehlspeise mit Kartoffeln a1,c,i,g,7) Rahmsauce und Brotcroutons (a,a1,f,g,7) (Endiviensalat mit Kräuter- Joghurt-Dressing (g,j,2,6,7) Apfelmus (3,6)	Rinderhackbällchen in Bratensauce(i,6) Vollkornreis Rote Beete Salat mit Vinaigrette (i,j,2,6) Obst regional/saisonal	Herbstliche Kartoffelsuppe (Karotten, Wirsing Kartoffeln, g,i,7) Vollkornbrot (a1,a2,f,k) Schokoladenpudding (a,c,g,h,6,7)
Veg. Alternative	Tomatenkräutercreme (g,i,6,7)	Blumenkohlkäsemedaillon (a1,g,7) Blumenkohl, Kartoffeln, Goudakäse	siehe oben	Cous-Cous Frikadelle	siehe oben
 05.11.18 bis 09.11.18	Bio Makkaroni (a1) mit Linsenbolognese Salat (g,j,1,6,7) Bircher-Müsli-Joghurt (a,a1,a3,g,h,3,6,7)	Putengeschnetzeltes (g,i,7) Vollkornreis Bio-Möhren-Kraut-Salat (g,j,1,6,7) Obst saisonal/regional	Seelachsfilet MSC (a,a1,d,g,j,7) Broccoli(g,l,7) Kartoffelpüree (g,7) Obst saisonal/regional	Bio-Spaghetti (a,a1) Rinderhackfleisch Soße (i,6) Geriebenem Gouda (g,7) Blatt Salat mit Vinaigrette (i,j,2,6,) Obst regional/saisonal	Wirsingcremesuppe mit Bio-Möhren-Kartoffeln Sellerie (g,i,7) Vollkornbrot (a1,a2,f,k) Hefezopf (a,a1,c,g,6,7)
Veg. Alternative	siehe oben	Gemüsegeschnetzeltes (f,g,7) (Blumenkohl, Broccoli, Bio- Möhren)	Milchreis mit Zimt-Zucker (g,6,7)	Tomatenbasilikumcreme (i,6,g,7)	siehe oben

Die Menülinie mit dem DGE-Logo entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder und dem DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) zertifiziert.

MSC = Fisch aus umwelt- und bestandschonender Fischerei

Zusatzstoffliste und Allergenliste sind als Aushang in unseren Einrichtungen einsehbar.

DE-ÖKO-006, Kontrollnummer D-SL-006-15469-B, Möhren immer aus kontrolliert biologischem Anbau. Generell verwenden wir Bio-Eier.