





# Max – Inn

Energie für den ganzen Tag



 <b>10.12.18</b> <b>bis</b> <b>14.12.18</b>	Bio-Nudel (a,a1) mit Spinatrahmsauce (g,i,7) Salat (g,j,1,6,7) Joghurt mit Mangowürfel (g,6,7)	Rinderfrikadelle (a,c,i,j) Salzkartoffeln Bio-Möhrengemüse (g,i,7) Obst der Saison	Backfisch (pani. <b>MSC</b> Seelachs a,a1,d,g,j,7,d) Kartoffelpüree (i,g,7) Gurkensalat Joghurt-Kräuter-Dressing (g,j,2,6,7) Stückobst der Saison	Gegrillte Hähnchenbrust in Curry- Soße (g,i,j,7) Ebly (a,a1) Blattsalat Joghurt-Kräuter-Dressing (g,j,2,6,7) Vanille-Pudding (g,6,7)	Broccoli-Karotten-Cremesuppe (g,i,7) Vollkornbrot (a,a2,f,k) Lebkuchen (a,a1,c,f,g,h2,h3,6,7)
<b>Veg.</b> <b>Alternative</b>	siehe oben	Sellerieschnitzel (a,a1,c,i)	Rührei (c)	Polenta-Käse-Schnitte (a,a1,g,7)	siehe oben
 <b>17.12.18</b> <b>bis</b> <b>21.12.18</b>	Bio-Nudeln (a,a1) in Thunfisch-Tomaten-Sauce (d,i,g,6,7) Chinakohlsalat mit Joghurt-Kräuter- Dressing (g,l,2,6,7) Clementinen	Weihnachtsmenü Rindergulasch Eierknöpfle (a,a1,a5,c) Broccoli in Mandelbutter (h1,g,7) Hefe-Engelchen (a,a1,g,6,7)	Saarländische Geheirade Mehlspeise und Kartoffeln (a,a1,c,g,i,7) Brotcroûtons und Rahmsauce (a,g,i,7) Endiviensalat (g,i,j,1,6,7) Apfelmus (3,6)	Currywurst (Schwein-Rind, f,i,j,3,4,5,6, altern.Rinderwurst, i,j,1,3,5,6) Vollkornreis Erbsen (i) Stückobst der Saison	Winterliche Kartoffelsuppe mit Wirsing und Karotten(i,g,7) Vollkornbrot (a,a2,f,k) Marmorkuchen (a,a1,c,g,6,7)
<b>Veg.</b> <b>Alternative</b>	Bio-Nudeln (a,a1) in Tomaten-Crème (i,g,6,7)	Vegetarisches Geschnetzeltes auf Milch-Ei-Basis (a,a1,a4,c,g,7)	siehe oben	Vegetarischer Würstchen- Gulasch (a,c,i)	siehe oben
 <b>31.12.18</b> <b>bis</b> <b>04.01.19</b>	<b>Silvester</b>	<b>Neujahr</b>	Bio-Nudeln (a,a1) Tomaten-Basilikum-Creme (a,g,i,6,7) Endiviensalat in Vinaigrette (l,j,2,6) Obst der Saison	Butterfisch in Senfsauce (Makrelenfilet d,g,j,7) Vollkornreis Gurkensalat in Dillvinaigrette(i,j,2,6) Obst der Saison	Gulaschsuppe (mit Rindfleisch, Paprika, Kartoffeln, Tomaten, l,6) Vollkornbrot (a,a2,f,k,) Hefe-Donut (a,a1,a2,g,7)
<b>Veg.</b> <b>Alternative</b>			siehe oben	Vegischnitzel mit Käse gefüllt auf Milch und Eibasis (a,a1,a4,c,g,7)	Blumenkohlcremesuppe Kartoffeln (g,i,7) Backerbsen (a,c,g,7)
 <b>07.01.19</b> <b>bis</b> <b>11.01.19</b>	Bio-Nudeln(a,a1) Gemüsebolognese mit Karotten, Sellerie, Lauch i, g,6,7) Chinakohlsalat Kräuter-Dressing (g,j,2,6,7) Waldbeerjoghurt (Heidelbeeren, Erdbeeren, Johannisbeeren g,6,7)	Hoki-Fischfilet ( <b>MSC</b> Seehecht a,a1,d,g,j,7) Rahmspinat (i,g,7) Kartoffelpüree (g,7) Stückobst der Saison	Schupfnudeln in Schinkensahnesoße (a,a1,c,i,g,1,5,7) Blattsalat mit Joghurt-Kräuter-Dressing (g,j,2,6,7) Stückobst der Saison	Chili con Carne (Mais, Tomaten, Rote Bohnen, Paprika, Sellerie) Vollkornreis Blattsalat mit (Joghurt-Kräuter-Dressing (g,j,2,6,7) Stückobst der Saison	Kartoffel-Gemüsecremesuppe mit Spitzkohl, Karotten, Sellerie u. Lauch (i,g,7) Schokoladenpudding (e,g,6,7)
<b>Veg.</b> <b>Alternative</b>	siehe oben	Panierter Schafskäse (a,a1,c,g,7)	Schupfnudeln (a,g,i,7) in Sahnecreme (i,g,5,7)	Chili sin Carne (Mais, Tomaten, Rote Bohnen, Paprika, Sellerie)	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.