



Max – Inn

Energie für den ganzen Tag



 11.02.19 bis 15.02.19	Schwäbische Maultaschen (Schweinefleisch a,a1,c,i) mit Tomatensauce und Goudakäse überbacken ,i,6,) Eisbergsalat mit Vinaigrette (i,j,2,6) Bircher-Müsli Joghurt (Sultaninen Gerstenflocken a,a1,a3,g,h1,6,7)	MSC Fischstäbchen (Seelachsfilet a,a1,d) Rahmspinat (g,i,7) Kartoffelpüree (g,7) Obst der Saison	Bio Rigatoni mit Paprikacreme (a,a1,g,i,7) Bio-Möhrensalat mit Vinaigrette (i,j,2,6) Obst der Saison	Currygeschnetzeltes mit Putenfleisch (g,i,7) mit Erbsengemüse (i) Vollkornreis Obst der Saison	Chinakohleintopf mit Bio-Karotten (g,i,7) Vollkornbrot (a,a1,a2,f,k) Brownie (a,a1,c,e,g,h3,6,7)
Veg. Alternative	Gemüsemautaschen (Sipinat,Kartoffel,Lauch Erbsen, a,a1,c,i)	Gemüsenugget (Pastinaken, Mais, Karotten, Erbsen a,a1,a3,g,7)	siehe oben	Vegetarisches Geschnetzeltes Milch-Ei-Basis (a,a1,a4,c,g,7)	siehe oben
 18.02.19 bis 22.02.19	Gnocchi mit Schinkensahnesoße (a,a1,c,g,i,3,5,7) Endiviensalat mit Vinaigrette (i,j,2,6) Mango-Joghurt (g,6,7)	Butterfischfiletwürfel (Buttermakrele) in Tomatencreme (d,g,i,6,7) Vollkornreis Gurkensalat mit Vinaigrette (i,j,6,7) Obst der Saison	Bio-Nudeln (a,a1) mit Bratkartoffeln Brot-Croutons (a,a1,f,g,7) Blattsalat mit Kräuter-Joghurt-Dressing (g,j,2,6,7) Apfelmus (3,6)	Bratwurst (Schwein+Rind 1,3,5,6) Altern Rinderwurst (i,j,1,3,4,5) Rotkohl Kartoffelpüree (g,7) Obst der Saison	Linsensuppe mit Karotten, Lauch, Sellerie und Kartoffeln Vollkornbrot (a,a1,a2,f,k) Apfelpannkuchen (a,a1,c,g,3,6,7)
Veg. Alternative	Gnocchi mit Basilikum-Kräutersoße (a,a1,c,g,i,7)	Milchreis mit Zimt und Zucker (g,6,7)	siehe oben	Vegetar. Würstchen-(Karotten, Kohlrabi, Stecker. Erbsen,-(Sellerie, f)	siehe oben
 25.02.19 bis 01.03.19	Bio Nudeln mit MSC Norw. Lachswürfel in Dillcreme (a,a1,d,g,i,7) Eisbergsalat mit Vinaigrette (i,j,2,6) Obst der Saison	Rinderfrikadelle (a,a1,c,i,j) Vollkornreis Balkangemüse (Karotten, Erbsen, Brechbohnen, Mais, Paprika, Sellerie 6) Obst der Saison	Schweinegulasch (g,i,6,7) Altern. Putengulasch (g,i,6,7) Wirsing Gemüse (g,i,7) Salzkartoffeln Obst der Saison	FETTER DONNERSTAG Spaghetti mit Tomatensauce geriebenem Goudakäse (a,a1,,i,6,) Blattsalat mit Kräuter-Joghurt-Dressing (g,j,2,6,7) Berliner (Hefegebäck a,a1,c,g,6,7)	Pastinakencremesuppe mit Bio-Karotten und Kartoffeln (g,i,7) Vollkornbrot (a,a1,a2,f,k) Vanillequark (g,6,7)
Veg. Alternative	Kräutercremesoße, (i,g,7,Petersilie, Schnittlauch, Kerbel, Dill)	Gemüsebällchen (a,a1,i, Karotten, Blumenk, Erbsen, Lauch)	Kartoffelgulasch (Paprika bunt, Zucchini, Biokarotten, g,i,7)	siehe oben	siehe oben
 04.03.19 bis 08.03.19	Rosenmontag Tilapia MSC Fischfilet gedünstet (Süd-Seebuntbarsch) in Gemüsesauce (Karotten, Lauch,Sellerie) Vollkornreis Chinakohlsalat mit Vinaigrette (i,j,2,6) Obst der Saison	Bio-Nudeln Chamignoncremesoße (a,a1,g,i,7) Eisbergsalat mit Kräuter-Joghurt-Dressing (g,j,2,6,7) Obst der Saison	Aschermittwoch Erbseneintopf mit Karotten, Lauch, Kartoffeln, Sellerie Vollkornbrot (a,a1,a2,f,k) Schokoladenpudding (e,g,6,7)	Hähnchenschnitzel (a,a1)) Kohlrabi-Bio-Möhrengemüse (i) Kartoffelpüree (g,7) Obst der Saison	Fleischkäsemuffin (Schwein-Rind i,j,1,3,4,5), Altern.Putenfleischkäse Tomaten-Ketchup (6) Bratkartoffeln Gemüsesalat mit Kräuter-Joghurt-Dressing (Broccoli, Bio Möhren, Blumenkohl i,j,2,6) Waldbeerbeerjoghurt (Heidelb., Johannisb. Erdbeer g,6,7)
Veg. Alternative	Gemüsekartoffelaufguss (Möhren, Broccoli, Blumenkohl, Sellerie)	siehe oben	siehe oben	Vegetarisches Schnitzel (Milch Ei Basis a,a1,a4,c,g,7)	Gemüsefrikadelle Karotten,Pastinaken,Mais,Romanesco a,a1,c)

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.