

# Max – Inn

## Energie für den ganzen Tag



 <b>11.03.19</b> <b>bis</b> <b>15.03.19</b>	Käsetortellini mit Tomatenbasilikumsoße (a,a1,g,i,6,7) Eisbergsalat Kräuter-Joghurt Dressing (g,j,2,6,7) Obst der Saison	Buttermakrelenfischfilet in Senfsoße (d,g,i,j,7) Kartoffelpüree (g,7) Gurkensalat in Dillvinaigrette (i,j,2,6) Stracciatellajoghurt (e,g,6,7)	Saarländische Lyonerpfanne (Kartoffeln, Zwiebeln, Lauch f,i,j,1,3,5) Alternativ: mit Putenlyoner f,i,j,1,3,6 Bio-Möhrensalat (i,j,2,6) Obst der Saison	Hühnerfrikassee (i,g,7) Erbsen (i) Vollkornreis Obst der Saison	Broccoli-Cremesuppe (g,i,7) Vollkornbrot (a,a2,f,k) Zitronenkuchen (a,a1,c,g,7)
<b>Veg. Alternative</b>	siehe oben	Vegetarische Frühlingsrolle mit süß-saurer Sauce (a,a1,c,f,g,i,2,6,7)	Süßkartoffellasagne (g,7)	Gemüsefrikassee (Möhren, Erbsen, Kohlrabi, Blumenkohl)	siehe oben
 <b>18.03.19</b> <b>bis</b> <b>22.03.19</b>	Bio-Nudeln (a,a1) Gemüsebolognese (Tomaten, Karotten, Lauch, Sellerie) Blattsalat mit Joghurt-Kräuter-Dressing (g,l,2,6,7) Erdbeerjoghurt (g,6,7)	Gegrillte Hähnchenbrust Currysoße (g,i,7) Risi-Bisi (Vollkornreis mit Erbsen) Bio-Möhrensticks Obst der Saison	Bio Spaghetti mit Rinderhackfleischsoße (a,a1,i,6) ger. Goudakäse Endiviensalat (l,j,2,6) Obst der Saison	Fischstäbchen <b>MSC</b> (a,a1,d) Rahmspinat (g,i,7) Kartoffelpüree (g,7) Stückobst der Saison	Perlgraupensuppe mit Möhren, Sellerie, Lauch Vollkornbrot (a,a2,f,k) Vanillepudding (g,6,7)
<b>Veg. Alternative</b>	siehe oben	Cous Cous Frikadelle (Paprika, Ei, Sellerie, a,a1)	Tomatensoße (i,6)	Gebackener Fetakäse	siehe oben
 <b>25.03.19</b> <b>bis</b> <b>29.03.19</b>	Teigknöpfe Kräuter-Käse-Sauce (a,a1,a5,c,g,i,7) Eisbergsalat mit Vinaigrette (i,j,2,6) Joghurt mit Schokomüsli (a,a1,a4,e,g,6,7)	MSC Hokifilet Müllerin (Seehechtfilet bemehlt a,a1,d,g,j,7) Rahm-Broccoli (g,i,7) Salzkartoffeln Obst der Saison	Putengyros mit Tzaziki Dip (Joghurt g,i,2,7) Vollkornreis Weißkraut-Bio Möhrensalat mit Vinaigrette (i,j,2,6) Obst der Saison	Bio-Nudeln mit Paprikasoße (a,a1,g,i,6,7) Blattsalat mit Kräuterdressing (g,j,2,6,7) Obst der Saison	Linsensuppe Wienerwürstchen (Schwein i,j,1,3,4,5) Alternativ Rinderwurst (i,j,1,3,4,5) Vollkornbrot (a,a2,f,k) Schokoladenpudding (e,g,6,7,8)
<b>Veg. Alternative</b>		Kartoffel-Broccoli-Auflauf mit Gouda überbacken	Vegetarische Gyros auf Milch und Eiweißbasis (a,a1,a4,c,g,7)	siehe oben	Kartoffelwaffel (c)
 <b>01.04.19</b> <b>bis</b> <b>05.04.19</b>	Bio-Nudeln(a,a1) mit Tomaten-Thunfischsoße (d,g,i,6,7) Blattsalat der Saison Kräuter-Dressing (g,j,2,6,7) Erdbeerquark	Hähnchenschnitzel (a,a1) Kohlrabigemüse (i) Kartoffelpüree (g,7) Stückobst der Saison	Saarl. Geheiratete (a,a1,c,g,i,7) mit Brotcroutons und Cremesoße (a,a1,f,g,7) Endiviensalat mit Vinaigrette (l,j,2,6) Apfelmus (3,6)	<b>Burger-Party</b> Rinderfrikadelle(a,a1,c,i,j)mit Tomaten und Gurkenscheiben Salatblatt, Tomatenketchup (6) Kartoffel-Wedges Obst der Saison	Frühlingsuppe mit Karotten, Lauch, Sellerie, Blumenkohl, Kartoffeln Vollkornbrot Kirschkaffnuchen (a,a1,c,g,6,7)
<b>Veg. Alternative</b>	Tomatensoße (i,6)	Vegetarisches Schnitzel Milch - Ei Basis (a,a1,a4,c,g,7)	siehe oben	Gemüse-Burger (Erbsen, Möhren, Pastinaken, Romanesco, a,a1,c)	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 Allergienliste 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.