





Max – Inn

Energie für den ganzen Tag



 08.04.19 bis 12.04.19	Bio Nudeln mit roter Linsenbolognese (a,a1,l,6) Eisbergsalat Kräuter-Joghurt Dressing (g,j,2,6,7) Joghurt mit Schokomüsli (a,a1,a4,e,g,6,7)	Currywurst (Schwein+Rind 1,3,5,6) Altern Rinderwurst (i,j,1,3,4,5) Erbsengemüse (i) Vollkornreis Obst der Saison	Schwäbische Maultaschen (Schweinefleisch a,a1,c,i) mit Tomatensauce und Goudakäse überbacken, i,6,) Blattsalat mit Vinaigrette (i,j,2,6) Obst der Saison	Seelachs in der Maispanade MSC (d,6) Spinat (i,g,7) Kartoffelpüree (g,7) Obst der Saison	Kartoffel-Bärlauch-Cremesuppe (g,i,7) Vollkornbrot (a,a2,f,k) Arme Ritter (Milchbrötchen gebacken in Eipanade mit Vanillesauce a,a1,c,g,h,6,7)
Veg. Alternative	Nudeln mit Tomatenbasilikumsoße (a,a1,6)	Vegetarisches Würstchengulasch (a,a1,c)	Gemüsemaultaschen (Spinat, Kartoffel, Lauch, Erbsen, a,a1,c,i)	Rührei (c)	siehe oben
 15.04.19 bis 19.04.19	Schupfnudeln mit Frühlingskräutersoße (a,a1,c,g,i,7) Eisbergsalat mit Joghurt-Kräuter-Dressing (g,i,2,6,7) Apfelmus (3,6)	Putengeschnitzeltes (g,i,7) Vollkornreis Gurkensalat mit Dill-Vinaigrette (i,j,2,6) Obst der Saison	FERIEN Bunter Bio Nudelauflauf mit gek.Schinken, Schweinefl., Mais, Tomaten (a,a1,c,g,i,3,5,7) Bio-Karottensalat mit Kräuter-Dressing (i,2,6) Stracciatellajoghurt (e,g,6,7)	FERIEN	FERIEN
Veg. Alternative	siehe oben	Gemüsegulasch mit Bio-Möhren Zucchini Paprika (i,g,7)	Bunter Bio Nudelauflauf mit Paprika, Mais, Tomaten		
 22.04.19 bis 26.04.19	FERIEN	FERIEN	FERIEN	FERIEN	FERIEN
Veg. Alternative					
 29.04.19 bis 03.05.19	Bio-Nudeln (a,a1) mit Waldpilzsoße (Champignon, Stockschwämmchen, Austernseitling i,g,7) Eisbergsalat mit Kräuter-Dressing (g,j,2,6,7) Obst der Saison	Gegrillte Hähnchenbrust Balkangemüse (Paprika rot und grün, Karotten, Erbsen, Bohnen) Vollkornreis Erdbeerjoghurt (g,6,7)	Buttermakrelenfischfilet in Senfsoße (d,g,i,j,7) Salzkartoffel Grüner Blattsalat Vinaigrette (i,j,2,6) Obst der Saison	Rinderfrikadelle (a,a1,c,i,j) Kartoffelpüree (g,7) Rote Beete Salat mit Vinaigrette (i,2,6) Obst der Saison	Erbseneintopf mit Kartoffeln Lauch, Karotten, Sellerie, Kartoffeln Vollkornbrot (a,a2,f,k) Hefe-Donut (a,a1,a2,c,6)
Veg. Alternative	siehe oben	Bulgur Frikadelle (Paprika, Ei, Sellerie, a,a1,c)	siehe oben	Gemüse-Frikadelle (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.