





Max – Inn

Energie für den ganzen Tag



| | | | | | |
|--|--|--|--|--|---|
|  06.05.19 bis 10.05.19 | Tortelloni mit Ricotta-Spinat Tomatenbasilikumsoße (a,a1,c,g,6,7) Eisbergsalat mit Kräuter-Joghurt Dressing (g,j,2,6,7) Stracciatella-Joghurt (f,g,6,7) | Fleischkäse-Muffin (Schwein-Rind 1,3,5,6,) Alternativ Puten-Fleischkäse (f,l,j,1,3,6) Tomaten-Ketchup (6) Kartoffelpüree (g,7) Bio-Möhrengemüse (i) Obst der Saison | Lachswürfel in Schnittlauchsoße (d,g,i,7) Paprika-Mais-Gemüse Vollkornreis Obst der Saison | Hähnchenschnitzel (a,a1) Bratkartoffeln Gurkensalat (g,j,2,6,7) Obst der Saison | Bunter Frühlingseintopf mit Bio-Karotten, Kohlrabi, Kartoffeln, Frühlingslauch, Sellerie (g,7) Vollkornbrot (a,a2,f,k) Schokoladenkuchen (a,a1,c,g,6,7) |
| Veg. Alternative | siehe oben | Rühreier (c,g,7) | Vegetarische Frühlingsrollen mit Süß-Saurer Soße (a,a1,c,f,g,i,7) | Vegetarische Schnitzel auf Milch und Eiweißbasis (a,a1,a4,c,g,7) | siehe oben |
|  13.05.19 bis 17.05.19 | Bio-Nudeln a la Carbonara mit Schinkensahnesoße (Schweinefleisch a,a1,g,i,5,7) Blattsalat mit Joghurt-Kräuter-Dressing (g,i,2,6,7) Obst der Saison | MSC Seelachsfischfilet paniert (a,a1,d) Kartoffelpüree (g,7) Gurkensalat mit Dill-Dressing (g,j,2,6,7) Kirsch-Joghurt (g,6,7) | Mit Goudakäse überbackene Käsespätzle (a,a1,c,i) Eisbergsalat in Kräuter-Joghurt-Dressing (g,j,2,6,7) Apfelmus (3,6) | Puten-Currygeschnetzeltes (g,i,7) Erbsen (i) Vollkornreis Obst der Saison | Broccoli-Kartoffelsuppe (g,i,7) Vollkornbrot (a,a2,f,k) Vanillepudding (g,6,7) |
| Veg. Alternative | Bio-Nudeln in Sahnesauce a,a1,g,i,7) | Grill Käse (c,g,7) | siehe oben | Vegetarisches Geschnetzeltes auf Milch und Eiweißbasis (a,a,a4,c,g,7) | siehe oben |
|  20.05.19 bis 24.05.19 | Gnocchi mit Gartenkräuter-Soße (a,a1,c,g,i,7) Schnittl. Peters. Frühlingszwiebeln) Eisbergsalat mit Mais mit Vinaigrette (i,2,6) Erdbeerquark (g,6,7) | MSC Kibbellinge (aus Seelachs Fischfilet, a,a1,a3,a4,a5,a6,d,g,7) Kartoffelpüree (g,7) Gurkensalat Dill-Dressing (g,j,2,6,7) Obst der Saison | Süßkartoffellasagne (g,i,7) mit grünem Blattsalat Kräuter-Joghurt-Dressing (g,i,2,6,7) Obst der Saison | Spaghetti Bolognese mit Rindfleisch (a,a1,i,6) geriebener Gouda Bio-Karottensalat mit Vinaigrette (i,2,6) Obst der Saison | Saarländische Gulaschsuppe (mit Rindfleisch Paprika und Kartoffeln Sellerie) Vollkornbrot (a,a2,f,k) Hefe-Donuts (a,a1,a2,a3,a4,a5,a6,c,6) |
| Veg. Alternative | siehe oben | Gemüsenuggets (a,a1,a3,g,7) | siehe oben | Tomatensauce (6,i) | Kartoffelgemüsesuppe (Kartoffeln, Bio-Möhren, Sellerie, Lauch, Kohlrabi) |
|  27.05.19 bis 31.05.19 | Bio Nudeln Frischkäsekräutersoße (a,a1,g,i,7) Bunter Blattsalat mit Vinaigrette (i,2,6) Joghurt mit Schokomüsli (a,a1,a4,e,g,6,7) | Wiener Würstchen (Schweinefl.i,j,1,3,4,5 mit rotem Linsengemüse (i,6) Spätzle (a,a1,a2,a3,a4,a5,a6,c) Obst der Saison | Gegrillte Hähnchenbrust Ratatouille (Paprikawürfel, Zucchini, Tomaten) Kartoffelpüree (g,7) Obst der Saison | Feiertag Buttermakrelenfilet in Senfsoße (d,g,i,j,7) Salzkartoffel Grüner Blattsalat Vinaigrette (i,j,2,6) Obst der Saison | Tomatencremesuppe mit Vollkornreis (g,l,6,7) Vollkornbrot (a,a2,f,k) Schokoladenpudding (g,h,6,7) |
| Veg. Alternative | siehe oben | Spätzle mit Linsenbolognese (i,6) | Vegetarisches Käseschnitzel (Bratling auf Milch Eiweißbasis a,a1,a4,c,g,7) | Eier in Senfsoße (c,g,i,j,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.