





# Max – Inn

Energie für den ganzen Tag



 <b>01.07.19 bis 05.07.19</b>	Bio-Nudel Tomatenbasilikumsoße (a,a1,c,g,6,7) Eisbergsalat mit Kräuter-Joghurt-Dressing (g,j,2,6,7) Obst der Saison	MSC Fischstäbchen (Seelachsfilet a,a1,d) Spinat (g,i,7) Kartoffelpüree (g,7) Obst der Saison	Bunter-Nudelauf mit Goudakäse Tomaten ,Erbsen, Paprika ( a,a1,i,g,7) Gurkensalat in Kräuter-Joghurt-Dressing (g,j,2,6,7) Pfirsich-Joghurt ( g,6,7)	Würstchengulasch (Schwein -Rindfleisch, 1,3,5,6) Erbsengemüse (i) Vollkornreis Obst der Saison	Kartoffel-Kohlrabi Cremesuppe (g,i,7) Vollkornbrot (a,a2,f,k) Wackelpudding (Rindergelatine,a,a1,g,1,2,6,7)
<b>Veg. Alternative</b>	siehe oben	Rühreier (g,i,7)	siehe oben	Vegetarischer-Würstchengulasch (a,a1,c)	Siehe oben
 <b>08.07.19 bis 12.07.19</b>	Bio-Penne à la Carbonara (Schweine-Hinterschinken-Würfel a,a1,g,i,3,5,7) Gemischter Blattsalat mit Vinaigrette ( i,2,6) Himbeer-Joghurt (g,6,7)	Norw. Lachswüfel In Kräutersoße ( Schnittlauch, Dill, Petersilie g,i,7) Gemüsejulienne (Bio-Karotten,Lauch,Sellerie) Vollkornreis Obst der Saison	Schupfnudeln mit Rahmsoße (Kartoffeln, a,a1,c,g,i,7) Blattsalat mit Vinaigrette (j,2,6) Apfelmus (1,6)	Hähnchenschnitzel (a,a1) Kohlrabi-Bio-Möhrengemüse (i) Kartoffelpüree (g,7) Obst der Saison	Tomatencremesuppe mit Reismudeln (a,a1,c,i,6) Vollkornbrot( a,a2,f,k) Marmorkuchen (a,a1,c,g,1,7,8)
<b>Veg. Alternative</b>	Cremesauce (g,i,7)	Gemüsenuggets (a,a1,a3,g,i,7) Mais,Karotten,Erbsen,Broccoli)	siehe oben	Blumenkohlbratling (a,a1,g,7)	siehe oben
 <b>15.07.19 bis 19.07.19</b>	Bio Rigatoni mit Thunfisch-Tomatensauce (a,a1,d,i,6) Eisbergsalat mit Vinaigrette (i,2,6) Mango Joghurt (g,6,7)	Gegrillte Hähnchenbrust Ratatouille (Paprika, Tomaten, Zucchini, Bio-Möhren,Sellerie) Vollkornreis Obst der Saison	Bio Nudeln mit Bratkartoffel mit Brot-Croutons (a,a1,f,g,i,7) Blattsalat mit Kräuter-Joghurt Dressing (g,j,2,6,7) Apfelmus (3,6)	Hausgemachte Lasagne mit Rindfleisch, Tomatensauce und Goudakäse überbacken (a,a1,c,g,i,6,7) Lollo Bionda und Lollo Rosso Salat mit Vinaigrette (i,2,6) Obst der Saison	Kartoffel-Bio-Möhreintopf (i) Vollkornbrot( a,a2,f,k) Schokoladenpudding (a,a1,c,g,1,7,8)
<b>Veg. Alternative</b>	siehe oben	Vegetarische. Goudatasche auf Milch- und Eiweißbasis (a,a1,a4,c,g,7)	siehe oben	Gemüselasagne ( Bio-Karotten-Tomaten-Paprika-Zucchini a,a1,c,g,i,6,7)	siehe oben
 <b>22.07.19 bis 26.07.19</b>	Bio Nudeln mit Roter Linsenbolognese (a,a1,g,i,7) Bunter Blattsalat mit Vinaigrette (i,2,6) Müsli-Joghurt (a,a1,a4,e,g,6,7)	MSC Seelachsfilet paniert (a,a1,d) mit Kräuter-Quark-Dip Schnittlauch, Petersilie, Dill g,7) Salzkartoffel Farmersalat (Bio-Karotten-Sellerie) Obst der Saison	Mit Frischkäse gefüllte Gnocchi in Tomatensauce (a,a1,c,g,i,6,7) Blattsalat mit Vinaigrette (i,2,6) Obst der Saison	Hühnerfrikassee (Hühnerfleisch, i,g,7) Erbsen (i) Vollkornreis Obst der Saison	Blumenkohl-Cremesuppe (Kartoffeln,i,g,7) Wienerwürstchen (Schweinefl.i,j,1,3,4,5) Vollkornbrot( a,a2,f,k) Hefezöpfchen (a,a1,c,g,6,7)
<b>Veg. Alternative</b>	siehe oben	Sellerieschnitzel (a,a1,i)	siehe oben	Gemüsefrikassee ( Erbsen,Bio-Karotten,Kohlrabi,Schwarzwurzeln i,g,7)	Backerbsen (a,a1,c,g,7)

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.