





Max – Inn

Energie für den ganzen Tag



 29.07.19 bis 02.08.19	Bio-Nudeln mit Spinatrahmsoße (a,a1,g,i,7) Eisbergsalat mit Kräuter-Joghurt-Dressing (g,j,2,6,7) Kirsch-Buttermilch-Shake (g,6,7)	Putengeschnetzeltes (g,i,7) Eierteigknöpfe (a,a1,c) Blattsalat mit Vinaigrette (j,2,6,7) Obst der Region	Hackbällchen mit Rahmsoße (Rinderhackfleisch a,a1c,g,i,j,7) Erbsen und Bio-Karotten (i) Vollkornreis Obst der Saison	Buttermakrelenfischfilet-Würfel in Paprikasoße (d,g,i,7) Salzkartoffeln Gurkensalat in Dill-Vinaigrette (i,j,2,6) Obst der Region	Zucchini-Kartoffelsuppe (i) Vollkornbrot (a,a2,f,k) Schokoladenpudding (g,h,6,7)
Veg. Alternative	siehe oben	Eierteigknöpfe (a,a1,g,i,7) mit Gemüsesoße (Bio-Karotten, Sellerie, Lauch)	Gemüsebällchen (Erbsen, Mais, Paprika, Kartoffeln, Karotten, Ei)	Vegetarischer Gulasch auf Milch-Eiweißbasis	siehe oben
 05.08.19 bis 09.08.19	Käsetortellini mit Tomatensoße (a,a1,g,i,6,7) Gemischter Blattsalat Lollo Rosso und Bionda mit Vinaigrette (i,j,2,6) Obst der Saison	MSC Hokifilet „Müllerin“ (bemehltes Langschwanz-Südseehechtfilet) a,a1,d, Broccoligemüse (i) Salzkartoffeln Obst der Region	Wiener Würstchen Schweinefl., i,j,1,3,4,5, Alternativ Putenwiener (f,i,j,1,3,5) Nudelsalat mit Tomaten, Mais, Erbsen, Essigurke a,a1) Erdbeer-Joghurt (g,6,7)	Rinder-Gulasch (i) Spätzle (a,a1,c) Bio-Möhren-Salat mit Vinaigrette (i,j,2,6) Obst der Saison	Saarländische Schnippelches Bohnensuppe (i) Kartoffel-Reibekuchen (a,a1,c,i.) Vollkornbrot (a,a2,f,k) Apfelmus (3,6)
Veg. Alternative	Rühreier (c,g,7)	Gemüsefrikadelle Möhren, Pastinaken, Erbsen, Ei, Romanesco, a,a1)	Vegetarische Bratwurst	Käsespätzle (a,a1,c)	siehe oben
 12.08.19 bis 16.08.19	1. Schultag Bio-Nudeln mit Gemüsebolognese (Bio-Karotten, Lauch, Sellerie, a,a1,6) Eisbergsalat mit Mais Vinaigrette (i,j,2,6) Stracciatella-Joghurt (e,g,6,7)	Vegetarisches Schnitzel Ratatouille-Gemüse (Paprika, Zucchini) Kartoffelpüree (g,7) Obst der Saison	Rinderfrikadelle (a,a1,c,g,i,j,7) mit Bio-Möhrengemüse (i) Bratkartoffeln Obst der Saison	Feiertag Norw. MSC Lachsschnitte mit Kräutercrème (d,g,i,7) Vollkornreis Blattsalat in Vinaigrette (i,j,2,6) Obst der Saison	Sommergemüseintopf Bio-Möhren, Zucchini, Kartoffeln, Kohlrabi, Lauchzwiebeln Vollkornbrot (a,a2,f,k) Hefe Donut (a,a1,a2,c,6)
Veg. Alternative	siehe oben	siehe oben	Cous-Cous Frikadelle (Paprika, Ei, Sellerie, a,a1)	Eier in Senfsoße (a,a1,c,g,7)	siehe oben
 19.08.19 bis 23.08.19	Gnocchi mit Tomaten-Basilikumsoße (a,a1,c,i,6) Bunter Blattsalat mit Joghurt-Kräuter-Dressing (g,j,2,6,7) Vanillequark (g,6,7)	Hähnchenschnitzel mit Rahmsoße (g,7) Weizenebly (a,a1) Erbsengemüse (i) Obst der Region	Seelachs in der Knusperpanade? Kartoffelpüree (g,7) Rahmspinat (g,i,7) Obst der Saison	Saarl. Lyonerpfanne (f,i,j,1,3,5) Alter. Puten-Lyoner (f,i,j,1,3,5) (Kartoffel, Lauch ?) Blattsalat mit Joghurt-Kräuter-Dressing i,j,2,6) Obst der Region	Minestrone (Italienische Gemüsesuppe mit Karotten, Bohnen, Erbsen, Lauch und Sellerie) mit Vollkornreis Vollkornbrot (a,a2,f,k) Kirschpannkuchen (a,a1,c,g,6,7)
Veg. Alternative	siehe oben	Mit Käse gefüllte vegetarische Schnitzel auf Milch und Eiweißbasis (a,a1,a4,c,g,7)	Gebackener Fetakäse (g,7)	Gemüse-Kartoffel-Pfanne mit Bio Karotten Broccoli und Lauch (g,i,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.