





Max – Inn

Energie für den ganzen Tag



 26.08.19 bis 30.08.19	Bio-Makkaroni (Nudeln) mit Linsenbolognese (Tomaten, Karotten, Sellerie, Lauch a,a1,i,6) Eisbergsalat mit Vinaigrette (i,j,2,6) Joghurt mit Beeren (Erdbeeren, Brombeeren, Himbeeren, wilde-Heidelbeeren g,6,7.)	Hackbraten (Rindfleisch a,a1,c,i,j) Kartoffelpüree (g,7) Bio-Möhren-Kohlrabi-Gemüse (g,i,7) Obst saisonal/regional	Geheirade Saarl. Kartoffel und Mehlspeise Spezialität Rahmsoße, Brotroutons (a,a1,f,g,i,7) Endiviensalat mit Vinaigrette (i,j,2,6) Hausgemachtes Apfelkompott (3,6)	Gegrillte Hähnchenbrust Balkangemüse (Paprika, Erbsen, Mais, Sellerie,) Vollkornreis Obst saisonal/regional	Broccolicremesuppe (Kartoffeln, Karotten, Lauch, Sellerie g,7) mit Norw.Lachswürfel MSC (d) Vollkornbrot (a,a2,f,k) Vanillepudding (e,g,6,7)
Veg. Alternative	siehe oben	Gemüsefrikadelle (a,a1, Pastinaken, Erbsen, Romanesco, Mais, Sellerie)	siehe oben	Bulgurbratling (Bio-Karotten, Sellerie, Lauch, Paprika, a,a1,c)	Backerbsen (a,a1,c,g,7)
 02.09.19 bis 06.09.19	Bio-Rigatoni (Nudeln) mit Paprikasauce (a,a1,g,i,6,7) Eisbergsalat mit Vinaigrette (i,j,2,6) Joghurt mit Pflirsichwürfel (g,6,7)	Putengeschnetzeltes in Sahnesauce (g,i,7) Vollkornreis Gurkensalat mit Dill-Vinaigrette (i,j,2,6) Obst saisonal/regional	Bio-Spaghetti a la Carbonara mit Kochschinkenwürfel (a,a1,g,i,1,3,5,7) Grüner Eichblatt Salat mit Kräuter-Vinaigrette (i,j,2,6) Obst saisonal/regional	Hoki Fischfilet (Langschwanz-Seehecht MSC, d) Spinat (i,) Kartoffelpüree(g,7) Obst saisonal/regional	Kürbissuppe (Bio-Möhren, Kartoffeln, Sellerie, g,i,7) Vollkornbrot (a,a2,f,k) Hefekranzkuchen (a,a1,c,g,k,6,7)
Veg. Alternative	siehe oben	Vegi Geschnetzeltes auf Milch und Eiweißbasis (a,a1,a4,c,g,7)	Basilikumcreme (g,i,7)	Rühreier (c,g,7)	siehe oben
 09.09.19 bis 13.09.19	Gemüsemaultaschen (Schwäbische Nudelspezialität) mit Tomatensoße, mit Gouda überbacken (a,a1,c,g,i,6,7) Lollo Rosso-Salat mit Kräuter-Joghurt-Dressing (g,i,j,2,6,7) Obst saisonal/regional	Hähnchenschnitzel paniert (a,a1) Bio-Bio-Möhrensalat mit Vinaigrette (i,j,2,6) Kartoffelpüree (g,7) Joghurt mit Himbeeren (g,6,7)	Seelachsfilet in Maispanade MSC (a,d,6) Zucchini-gemüse (i) Salzkartoffeln Obst saisonal/regional	Schweinegulasch Alternativ Rindergulasch (i,6) Spätzle (a,a1,c) Erbsengemüse (i) Obst saisonal/regional	Linseneintopf (Sellerie, Karotten, Lauch, Kartoffel, Petersilie) Vollkornbrot (a,f,k) Schokoladenpudding (e,g,6,7,8)
Veg. Alternative	siehe oben	Grillkäse (g,7)	Milchreis mit Zimt und Zucker (g,6,7)	Käsespätzle mit Röstzwiebeln (a,a1,c,g,7)	siehe oben
 16.09.19 bis 20.09.19	Bio Spirelli (Nudeln) mit Thunfisch Pomodoro-Soße (Tomaten a,a1,d,i,6) Eichblattsalat mit Vinaigrette (i,j,2,6,) Joghurt mit Schokomüsli (a,a1,a3,a4,g,h,7)	Putengyros (g,i,7) mit Tzazki Dip (Gurken, Petersilie g,7) Weißkrautsalat mit Vinaigrette (i,j,2,6) Vollkornreis Obst saisonal/regional	Schupfnudeln-Österr.Kartoffel und Mehlspezialität mit Kräuterrahm-Soße (Petersilie, Schnittlauch, Kerbel (a,a1,c i,g,7) Eisbergsalat mit Kräuter- Vinaigrette (i,j,2,6) Hausgemachtes Apfelkompott (3,6)	Bio Spaghetti mit Rindfleisch Bolognese geriebener Goudakäse (a,a1,g,i,6,7) Bio-Möhrensalat mit Vinaigrette (i,j,2,6) Obst saisonal/regional	Kartoffel-Cremesuppe mit Bio-Karotten, Lauch, Sellerie (g,7) Vollkornbrot a,a2,f,k) Zitronenkuchen (a,a1,c,g,6,7)
Veg. Alternative	Tomatensauce (a,a1,i,6)	Vegetarischer Gyros auf Milch und Eiweißbasis (a,a1,a4,c,g,7)	siehe oben	Gemüse-Bolognese Bio Karotten, Sellerie 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.