


# Max – Inn

Energie für den ganzen Tag



 <b>23.09.19</b> <b>bis</b> <b>27.09.19</b>	Käse-Ravioli (a,a1,c,g,7) mit Spinatsauce (g,i,7) Eisbergsalat mit Vinaigrette (i,j,2,6) Vanillequark (g,6,7)	Currywurst (Schweinefl.,j j,3,4,5,6) Alternativ Rinderwurst (i,j,3,4,5,6) Erbsengemüse (i) Vollkornreis Obst saisonal/regional	Gegrillte Hähnchenbrust In Paprikarahmsoße (g,i,6,7) Weizenebly Eichblattsalat Rot und Grün mit Kräuter-Joghurt Dressing (g,j,2,6,7) Obst saisonal/regional	MSC Kibbelinge ( Panierte Stücke aus Seelachsfilet, a,a1,c,d,i) Kartoffelpüree (g,7) Gurkensalat (g,j,1,6,7) Obst regional/saisonal	Kartoffel-Möhrensuppe (g,i,7) Vollkornbrot (a1,a2,f,k) Marmorkuchen (a,a1,c,g,6,7,8)
<b>Veg.</b> <b>Alternative</b>	siehe oben	Vegetarische Currywurst auf Milch und Eiweißbasis a,a1,a4,c,g,i,6)	Blumenkohlkäsemedaillon (a,a1,g,i Kartoffeln)	Gemüsenuggets a,a1,a3,g,i,7	siehe oben
 <b>30.09.19</b> <b>bis</b> <b>04.10.19</b>	Bio-Penne(a,a1) mit Champignonsauce (g,i,7) Chinakohlsalat mit Joghurt-Kräuter-Dressing (g,j,2,6,7) Stracciatella-Joghurt (e,f,g,6,7,8)	Hähnchenschnitzel Kartoffelpüree (g,7) Schwarzwurzel-Bio-Möhrengemüse (i,g,7) Obst regional/saisonal	Gnocchi(ital.Kartoffel-Mehl- Spezialität) mit Tomatensoße(i,6) Lollo Rosso und Bionda mit Vinaigrette (i,j,2,6) Obst regional/saisonal	<b>Feiertag</b> MSC Norwegische Lachsschnitte in Senfsoße (g,i,j,7) Vollkornreis ZucchiniGemüse (i) Obst regional/saisonal	Saarl. Gulaschsuppe mit Rindfleisch,Bio-Möhren Kartoffeln,Tomaten,Paprika (i,g,6,7) Vollkornbrot (a1,a2,f,k) Vanillepudding (a,c,g,h,6,7)
<b>Veg.</b> <b>Alternative</b>	siehe oben	Paniertes Vegi-Schnitzel auf Milch- Eiweißbasis (a,a1,a4,c,g,7)	siehe oben	Gemüseschnitzel (Mais, Karotten, Pastinaken, Erbsen, Romanesco, Broccoli, Kartoffeln a,a1,a3,g,7)	Gemüsecremesuppe Broccoli, Kartoffeln, Bio-Möhren Sellerie
 <b>07.10.19</b> <b>bis</b> <b>11.10.19</b>	<b>Ferien</b> Bio Penne Nudeln Frischkäsesauce und Norwegischen Lachswürfel (a,a1,d,g,i,6,7) Eisbergsalat mit Mais Kräuter- Joghurt-Dressing (g,j,2,6,7) Mango-Joghurt (g,6,7)	Bratwurst (Schwein-Rind i j,3,4,5,6 Altern. Rinderwurst (i,j,3,4,5,6) Rotkohl (i) Kartoffelpüree (g,i,7) Obst regional/saisonal	Käsespätzle (a,a1,c,g,i,7) mit Röstzwiebeln (a,a1,c,g,7) Bio-Möhrensalat mit Vinaigrette (i,j,2,6) Apfelkompott (3,6)	Curry-Puten-Geschnetzeltes (g,i,7) Eichblatt Rot-Grün mit Vinaigrette (i,j,2,6) Vollkornreis Obst regional/saisonal	Herbstliche Kürbissuppe (Karotten, Kartoffeln, g,i,7) Vollkornbrot (a1,a2,f,k) Hefe-Donut (a,a1,a2,c,6)
<b>Veg.</b> <b>Alternative</b>	Frischkäsekräutercreme a,a1,g,i,6,7) Schnittlauch,Sauerampfer,Piminelles, Kerbel,Kresse,Petersilie	Vegetarische Bratwurst (a,a1,c,f,i)	siehe oben	Vegetarischer Gulasch auf Milch und Eiweißbasis (a,a1,a4,c,g,7)	siehe oben
 <b>14.10.19</b> <b>bis</b> <b>18.10.18</b>	Bio Makkaroni mit Gemüsebolognese, Bio- Möhren,Lauch ,Sellerie (a,a1,i,6) Chinakohl-Salat (g,j,1,6,7) Obst der Saison	MSC paniertes Seelachsfilet (a,a1,d) Kartoffelpüree (g,7) Broccoli-Gemüse (i) Bircher-Müsli-Joghurt (a,a1,a3,g,h1,3,6,7)	Rinderfrikadellen a,a1,c,i,j) Bratkartoffeln Rote Bete Salat mit Vinaigrette i,j,2,6) Obst regional/saisonal	Hühner-Frikassee (Hühnerfleisch, g,i,7) Vollkornreis Erbsengemüse (i) Obst regional/saisonal	Linsensuppe (Bio-Karotten,Sellerie,Lauch) mit Vollkornbrot (a1,a2,f,k) Arme Ritter (saarl.Gericht.Brötchen in Eimasse gebacken mit Vanillesauce a,a1,c,g,h,6,7)
<b>Veg.</b> <b>Alternative</b>	siehe oben	Vegetarisches Schnitzel mit Goudakäse gefüllt Milch- Eiweißbasis (a,a1,a4,c,g,7)	Gemüsefrikadellen Möhren, Pastinaken, Erbsen, Ei, Romanesco, a,a1)	Gemüse-Frikassee Bio-Möhren, Erbsen,Sellerie,Lauch g,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.