





# Max – Inn

Energie für den ganzen Tag



 <b>18.11.19</b> <b>bis</b> <b>22.11.19</b>	<p>Gnocchi (Ital. Kartoffel-Mehl Spezialität) mit Paprikasoße a,a1,c,g,i,6,7          Endiviensalat mit Vinaigrette (i,j,2,6)          Obst regional/saisonal</p>	<p>Panierte Hähnchenschnitzel (a,a1,c)          Rosenkohl (g,i,7)          Kartoffelpüree (g,7)          Joghurt mit Birchermüsli (e,g,6,7)</p>	<p>Lachs-Tortellini (ital. gefüllte Nudelspezialität) mit Räucherlachs-Dillsauce (a,a1,c,d,g,i,7)          Gurkensalat mit Kräuter-Joghurt-Sauce (g,j,2,6,7)          Obst regional/saisonal</p>	<p>Schweinegulasch (aus dem mageren Schweinerücken) altern.          Putengulasch (g,i,6,7)          Erbsen (i)          Vollkornreis          Obst regional/saisonal</p>	<p>Linseneintopf mit Bio-Möhren, Lauch, Sellerie und Kartoffeln          Vollkornbrot (a,a2,f,k)          Marmorkuchen (a,a1,c,g,6,7)</p>
<p><b>Veg. Alternative</b></p>	<p>siehe oben</p>	<p>Vegetarisches Schnitzel auf Milch-Ei-Basis (a,a1,a4,c,g,7)</p>	<p>Bio Nudeln mit Dillsauce ( a,a1,i,g,7)</p>	<p>Gemüsegulasch mit Sellerie, Broccoli, Blumenkohl, Bio-Karotten</p>	<p>siehe oben</p>
 <b>25.11.19</b> <b>bis</b> <b>29.11.19</b>	<p>Vollkornhörnchen (Nudeln) à la Carbonara mit Kochschinken-Schweinefleisch (a,a1,g,i,1,3,5,7)          Lollo Rosso-Lollo Bionda Salat mit Kräuter-Joghurt-Dressing (g,i,2,6,7)          Obst regional/saisonal</p>	<p><b>MSC</b> Seelachsfilet in der Maispanade (a,d)          Spinat (i)          Kartoffelpüree (g,7)          Obst regional/saisonal</p>	<p>Saarländische Geheirade Mehlspeise und Kartoffeln (a,a1,c,g,i,7)          und Rahmsoße (a,g,i,7)          Endiviensalat mit Vinaigrette(i,j,2,6)          Hausgemachtes Apfelkompott (3,6)</p>	<p>Bio-Spaghetti Bolognese (mit Rinderhackfleisch) geriebener Goudakäse          Bio-Möhrensalat mit Vinaigrette          Obst regional/saisonal</p>	<p>Broccoli- Gemüsesuppe          Bio Karotten, Lauch, Sellerie, Kartoffeln (g,i,7)          Vollkornbrot (a,a2,f,k)          Vanillepudding (g,6,7)</p>
<p><b>Veg. Alternative</b></p>	<p>Vollkornhörnchen (a,a1) mit Gemüsesoße - Bio Karotten, Lauch, Sellerie, Mais (i,g,7)</p>	<p>Rührei (c)</p>	<p>siehe oben</p>	<p>Tomatensauce (i,6)</p>	<p>siehe oben</p>
 <b>02.12.19</b> <b>bis</b> <b>06.12.19</b>	<p>Bio Nudeln mit roter Linsenbolognese (Tomaten, Karotten, Sellerie, Lauch a,a1,i,6) (Chinakohlsalat mit Joghurt-Kräuter-Dressing (g,i,2,6,7)          Vanillequarkspeise (g,6,7)</p>	<p>Backfisch  <b>MSC</b> Seelachs paniert a,a1,d,g,j,7,d)          Kartoffelpüree (g,7)          Gurkensalat          Joghurt-Kräuter-Dressing (g,j,2,6,7)          Obst regional/saisonal</p>	<p>Käsespätzle (Schwäbische Mehl-Eier Spezialität)          Röstzwiebeln und geriebenem Goudakäse (a,a1,c)          Blattsalat mit Kräuter-Joghurt-Dressing (g,i,2,6,7)          Obst regional/saisonal</p>	<p>Gegrillte Hähnchenbrust mit Currysauce (g,i,7)          Schwarzwurzel und Bio-Möhrengemüse (i)          Vollkornreis          Obst regional/saisonal</p>	<p>Saarländische Gulaschsuppe mit Rindfleisch, Paprikawürfel, Kartoffeln, Bio-Karotten, Lauch, Sellerie, Tomaten          Vollkornbrot (a,a2,f,k)          Hefeteilchen Engelchen (a,a1,a3,c,g,6,7)</p>
<p><b>Veg. Alternative</b></p>	<p>siehe oben</p>	<p>Bulgurfrikadelle (Hartweizen) mit Bio-Möhren, Lauch, Sellerie, Paprikawürfel a,a1,c)</p>	<p>siehe oben</p>	<p>Selleriebratling (a,a1,i)</p>	<p>Saarländische Kartoffelsuppe mit Bio Karotten, Lauch, Sellerie</p>
 <b>09.12.19</b> <b>bis</b> <b>13.12.19</b>	<p>Bio-Nudeln mit Thunfischsauce (a,a1,d,i)          Endiviensalat          Kräuter-Dressing (g,j,2,6,7)          Bratapfel-Joghurt (g,3,6,7)</p>	<p>Rinderfleischmaultaschen (Badische Spezialität a,a1,c,i,6) mit Tomatensauce, mit Goudakäse überbacken, Bio-Möhrensalat mit Vinaigrette (i,j,2,6)          Obst regional/saisonal</p>	<p>Bio-Nudeln mit Bratkartoffeln          Vollkornbrot Croutons (a,a1)          Blattsalat mit Joghurt-Kräuter-Dressing (g,j,2,6,7)          Hausgemachtes Apfelkompott (3,6)</p>	<p>Hühnerfrikassee (g,i,7)          Erbsen (i)          Vollkornreis          Obst regional/saisonal</p>	<p>Wirsing-Kartoffelsuppe mit Bio-Möhren, Sellerie, Lauch)          Vollkornbrot (a,a2,f,k)          Lebkuchen (a,a1,f,6)</p>
<p><b>Veg. Alternative</b></p>	<p>Frischkäsekräutersauce (Petersile, Kerbel, Schnittlauch g,i,7)</p>	<p>Gemüsemaultaschen (a,a1,c,i,6)</p>	<p>siehe oben</p>	<p>Gemüsefrikassee          Broccoli, Blumenkohl, Bio-Karotten (i)</p>	<p>siehe oben</p>

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.