





Max – Inn

Energie für den ganzen Tag



 16.12.19 bis 20.12.19	Käseravioli (Ital.gefüllte Nudelspez.) mit Tomatensauce (a,a1,c,g,i,7) Chinakohlsalat Joghurt-Kräuter-Dressing (g,j,2,6,7) Obst regional/saisonal	Weihnachts-Essen Rindergulasch (i) Eierknöpfle (Mehl Eierspez. a,a1,c) Broccoli in Mandelbutter (i,g,h,1,7, Hefe Weihnachtsengel (a,a1,a3,g,6,7)	Bio-Makkaroni (a,a1 mit MSC Norw.Lachswürfel in Frischkäseschnittlauchsoße (d,g,i,7) Lollo Rosso u. Bianco mit Vinaigrette (i,j,2,6) Obst regional/ saisonal	Currywurst (Schweinefl.,j,j,3,4,5,6) Alternativ Rinderwurst (i,j,3,4,5,6) Vollkornreis Erbsengemüse (i) Obst regional/ saisonal	Winterliche Kartoffelsuppe Bio Möhren, Lauch, Sellerie Vollkornbrot (a1,a2,f,k) Stracciatella Joghurt (e,f,g,6,7,8)
Veg. Alternative	siehe oben	Vegi Gulasch (auf Milch-Eiweißbasis a1a4,c,g,7)	Bio Nudeln mit Frischkäseschnittlauchsoße	Vegetarische Currywurst auf Milch-Eiweißbasis, a1,a4,c,g,7)	siehe oben
 23.12.19 bis 27.12.19	Geschlossen	Heiligabend	1.Weihnachtstag	2.Weihnachtstag	Geschlossen
Veg. Alternative					
 30.12.19 bis 03.01.20	Geschlossen	Silvester	Neujahr	Bio Makkaroni mit Linsenbolognese, Tomaten, Bio- Karotten, Sellerie, Lauch a,a1,6) Chinakohlsalat mit Kräuter-Joghurt-Dressing (g,i,j,2,6) Obst regional/saisonal	Kartoffel-Kürbis-Suppe (Bio-Karotten, Lauch, Sellerie g,7) Vollkornbrot (a,a1,f,k) Schokoladenpudding (e,g,6,7,8)
Veg. Alternative				siehe oben	siehe oben
 06.01.20 bis 10.01.20	Bio-Penne Tomaten-Basilikumsoße (a,a1,i,6) Endiviensalat mit Vinaigrette(i,j,2,6) Waldbeer-Joghurt (Johannisb.,Heidelbeeren ,Brombeeren Erdbeer g,6,7)	MSC Seelachsfilet -Kibbelinge a,a1,c,d,j) Tomatenketchup (3,6) Kartoffelpüree (g,7) Gurkensalat mit Dilldressing(i,j,2,6) Obst regional/saisonal	Schupfnudeln (Kartoffelspezialität) mit Rahmsoße (a,a1,c,g,i,7) Lollo Bionda- Lollo Rosso mit Vinaigrette l,j,2,6) Hausgemachtes Apfelkompott (3,6)	Rinderfrikadelle (a,a1,c,i,j) Rote Bete Salat mit Vinaigrette(i,j,2,6) Bratkartoffeln Obst regional/saisonal	Hühnersuppe mit BioMöhren,Lauch,Sellerie Vollkornreis Vollkornbrot (a1,a2,f,k) Hefeteilchen-Zöpfchen (a,a1,a3,c,g,6,7)
Veg. Alternative	siehe oben	Gemüsenuggets (a,a1,a3,g,i,7) Pastinaken,Möhren,Erbsen, Romanesco)	siehe oben	Gemüsefrikadelle (a,a1,c,i,Pastinaken,Möhren,Erbsen, Romanesco)	Gemüsesuppe mit Vollkornreis (Lauch, Bio-Karotten, Sellerie)

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.