





Max – Inn

Energie für den ganzen Tag



| | | | | | |
|--|---|---|---|--|--|
|  13.01.20 bis 17.01.20 | Vollkornnudeln Spinatsauce a,a1,c,g,i,7 Endiviensalat mit Vinaigrette (i,j,2,6) Schokojoghurt (e,f,g,6,7,8) | Gegrillte Hähnchenbrust in Currysoße (g,i,7) Vollkornreis Blattsalat mit Schnittlauchvinaigrette (l,j,2,6) Obst regional/saisonal | Paniertes Dorschfilet MSC (a,a1,c,d) Salzkartoffeln Kräuter-Joghurt-Dip (Petersilie, Schnittlauch, Kerbel g,7) Obst regional/saisonal | Kasslerrückenbraten (mageres Schweinefleisch) altern. Putenbrustbraten Kartoffelpüree (g,7) Sauerkraut (3) Obst regional/saisonal | Bio-Möhreneintopf mit Kartoffeln (i) Vollkornbrot (a,a2,f,k) Vanillepudding (g,6,7) |
| Veg. Alternative | siehe oben | Vegi. Schnitzel (auf Milch-Eiweißbasis, a1,a4,c,g,7) | Eier in Senfsoße (c,i,j) | Schupfnudeln mit Sauerkraut (a,a1,c,3) | siehe oben |
|  20.01.20 bis 24.01.20 | Bio-Nudeln in Thunfisch-Tomatensauce (a,a1,d,i,6,) Chinakohlsalat mit Kräuter-Joghurt-Dressing (g,j,2,6,7) Joghurt mit Fruchtemüsli (Apriko, Feigen, Bananen g,3,6,7) | Gemischter Gulasch (Rind u. Schweinefleisch 6,i) Alternativ Rindergulasch (6,i) Salzkartoffeln Broccoli (i) Obst regional/saisonal | Gnocchi (ital. Kartoffel-Mehlspez.) mit Paprikasoße (a,a1,c,g,l,6,7) Lollo Rosso Salat mit Vinaigrette (i,j,2,6) Obst regional/saisonal | Lasagne Bolognese mit Rindfleisch vom Bauer Jacobs Bio Möhrensalat (i,j,2,6) Obst regional/saisonal | Erbsensuppe (Kartoffeln, Sellerie, Lauch, Bio- Möhren) Vollkornbrot (a,a2,f,k) Brownies (a,a1,ac,f,g,h,3,6,7) |
| Veg. Alternative | Bio Nudeln mit Tomatensauce (a,a1,i,6) | Selleriebratling (a,a1) | siehe oben | Gemüselasagne (Nudelplatten, Blumenkohl, Erbsen, Bio-Karotten a,a1,c,i) | siehe oben |
|  27.01.20 bis 30.01.20 | Bio Penne rote Linsenbolognese (a,a1,i,6) Chinakohlsalat mit Joghurt-Kräuter-Dressing (g,j,2,6,7) Stracciatellajoghurt (f,g,6,7,8) | MSC Fischstäbchen (Seelachsfilet a,a1,d) Kartoffelpüree (g,7) Spinat (i) Obst regional/saisonal | Käsespätzle (Schwäb. Mehl-Ei- Spezialität) mit Röstzwiebeln (a,a1,c) Grüner Blattsalat mit Kräuter- Joghurt-Dressing g,j,2,6,7) Hausgemachtes Apfelmus (3,6) | Saarl. Lyonerpfanne (Schweinefl. f,i,j,1,3,5) altern. Putenlyoner f,i,j,1,3,5) mit Kartoffeln und Lauch Endiviensalat mit Vinaigrette (i,j,2,6) Obst regional/saisonal | Rindfleischsuppe mit Rindermarkklößchen (a,a1,c,i) Bio-Karotten, Lauch, Sellerie) Buchstabennudeln (a,a1,c) Vollkornbrot (a,a2,f,k) Hefe Donut (a,a1,f,g,6,7) |
| Veg. Alternative | siehe oben | Gemüsenuggets (Mais, Past., Erbsen, Kartoff., a1,a3,g,i,7) | siehe oben | Gemüse-Kartoffel-Pfanne (Blumenk. Bio-Karotten, Lauch, Sellerie, Kohlrabi.) | Gemüsesuppe (Bio-Karotten, Lauch, Sellerie, Griesklößchen a,a1,c,g,7) |
|  03.02.20 bis 07.02.20 | Bio-Nudeln mit Norw. Lachswürfel MSC (mit Schnittlauchsoße a,a1,d,g,i,7) Endiviensalat mit Vinaigrette (i,j,2,6) Beerenjoghurt (Himbeeren, Erdbeer, Johannisbeeren 3,g,6,7) | "Delfter Pfanne" Putengeschnetzeltes mit Champignon (g,i,7) Erbsen (i) Vollkornreis Obst regional/saisonal | Rinderfrikadellen (a,a1,c,i,j) Bratkartoffeln Rotkraut (l,3) Obst regional/saisonal | Mediterraner Gemüse-Nudelaufwurf (Zucchini, Bio Karotten, Lauch, Sellerie, a,a1,3,6) Eichblatt-Salat mit Vinaigrette (i,j,2,6) Obst regional/saisonal | Winterl. Kartoffel-Lauchsuppe (i) Vollkornbrot (a,a2,f,k) Apfelpannkuchen (a,a1,c,g,3,6,7) |
| Veg. Alternative | Bio Nudeln mit Schnittlauchsoße a,a1,g,i,7) | Vegi-Geschnetzeltes (auf Milch-Eiweißbasis, a1,a4,c,g,7) | Gemüsefrikadellen (Mais, Erbsen, Kartoffeln, Pastinaken a,a1,c) | siehe oben | 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.