





Max – Inn

Energie für den ganzen Tag



 10.02.2020 bis 14.02.2020	Vollkornnudeln (a,a1) Gemüsebolognese (Bio Karotten, Lauch, Sellerie,g,7) Eisbergsalat mit Kräutervinaigrette (Petersilie, Dill, Schnittlauch i,j,2,6) Obst regional/saisonal	MSC Kabeljau Fischfilet in Limetten-Petersilien-Panade (a,a1,d) Kartoffelpüree (g,7) Broccoli (i) Vanillequark (g,6,7)	Lauch-Kartoffel-Auflauf mit Champignons und Tomaten, mit Goudakäse überbacken (g,i,7) Lollo Bionda Salat mit Kräuter-Joghurt-Dressing (g,j,2,6,7) Obst regional/saisonal	Hähnchenschnitzel (a,a1) Bratkartoffeln Ketchup (6) Bio-Möhrensalat (i,j,2,6) Obst regional/saisonal	Linsensuppe mit Bio-Möhren, Lauch Sellerie, Kartoffeln Wiener Würstchen (Schweinefl. f,i,j,l,345) Altern.Putenlyoner (f,i,j,1,3,5) Herz-Körnerbrötchen (a,a1,a2,k,Sonnenblumen u. Kürbiskerne) Berliner Hefengebäck (a,a1,c,g,6)
Veg. Alternative	siehe oben	Couscousfrikadelle - Cous-Cous, Paprika, Zucchini, Bio-öhren,a,a1,c)	siehe oben	Vegetarisches Schnitzel (auf Milch-Eiweißbasis a,a4,c,g,7)	Kartoffelwaffel (c)
 17.02.2020 bis 21.02.2020	Ferien Bio Nudeln nach Carbonara Art (a,a1, Kochschinkenwürfel (a,a1,g,i,1,3,5,7) Chinakohlsalat Kräuter-Joghurt-Dressing Himbeerjoghurt (g,6,7)	MSC Norweger-Lachsschnitte Gemüsejulienesoße (Bio-Karotten, Lauch, Sellerie (g,7) Kartoffelpüree (g,7) Obst regional/saisonal	“Cowboy Auflauf” Hähnchenbrustfilet mit rotem und gelbem Paprika, Mais und Tomaten, Vollkornreis, ger.Goudakäse und Nacho-Chips Obst regional/saisonal	Fetten Donnerstag Bio-Spagetti mit Tomatensoße (a,a1,i,6) geriebener Goudakäse Ital. Blatt-Salat mit Tomaten und Paprika, Vinaigrette (i,j,2,6) Obst regional/saisonal	Broccoli-Kartoffelsuppe (g,i,7) Vollkornbrot (a,a2,f,k) Zitronenkuchen (a,a1,g,h,6,7)
Veg. Alternative	Kräutersoße (Peters. Kerbel, Schnittlauch, g,i,7)	Gekochte Eier in Gemüse-Senfsoße (Bio-Karotten, Lauch, Sellerie (c,j,g,7)	Indischer Kichererbsen-Reis mit Tomaten (i,6)	siehe oben	siehe oben
 24.02.2020 bis 28.02.2020	Rosenmontag Rinderbraten (i) Apfelrotkohl (i) Salzkartoffeln Obst regional/saisonal	Bio-Nudeln Thunfisch-Tomatensoße (a,a1,d,i,6) Eisbergsalat mit Kräuter-Dressing (Petersilie,Schnittl. Dill, g,j,2,6,7) Bircher-Müsli Joghurt (Sultaninen Gerstenflocken a,a1,a3,g,h1,6,7)	1.Schultag Schupfnudeln (Schwäb. Kartoffel u. Mehl Spez. a,a1,c) Champignonrahmsoße (g,i,7) Grüner Blatt-Salat mit Kräuter Vinaigrette (Peters. Schnittl. Dill i,j,2,6) Apfelmus (3,6)	Hamburger Hamburgerbrötchen (a,a1,k) Rinderfrikadellen (a,a1,c,i,j) Lollo -Bionda, Gurke, Tomate Ketchup (6) Frische Kartoffel-Wedges Obst regional/saisonal	Kartoffel-Pastinakensuppe mit Bio-Möhren, Lauch, Sellerie, Vollkornbrot (a,a2,f,k) Schokoladenpudding (g,h,6,7)
Veg. Alternative	Vegetarische Bratwurst (a,c)	Tomatensoße (i,6)	siehe oben	Gemüsekartoffeln - Möhren, Pastinaken, Erbsen, Ei, Romanesco, a,a1)	siehe oben
 02.03.2020 bis 07.03.2020	Bio-Makkaroni Paprikacremesoße (a,a1,g,i,7) Eisbergsalat Kräuter-Joghurt-Dressing Peters. Schnittl. Dill i,j,2,6 Mango Joghurt (g,3,6,7)	Putengeschnitzeltes mit Curry (g,i,7) Vollkomreis Erbsen (i) Obst regional/saisonal	Bio-Nudeln mit Bratkartoffeln Brot-Croutons (a,a1,f,g,7) Grüner Blattsalat mit Kräuterdressing (Peters. Schnittl. Dill i,j,2,6) Apfelmus (3,6)	MSC Seelachs in Maispanade (d,6) Kartoffelpüree (g,7) Spinat (i) Obst regional/saisonal	Lauch-Käsesuppe mit Rinderhackfleisch vom Bauer Jacobs Losheim und Kartoffeln, Bio-Möhren, Sellerie Vollkornbrot (a,a2,f,k) Marmorkuchen (a,a1,c,g,6,7,8)
Veg. Alternative	siehe oben	Gemüse-Polenta-Schnitte (Paprika, Feta-Tomate)	siehe oben	Rührei (c,g,7)	Backerbsen (a,a1,c,g)

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.