





Max – Inn

Energie für den ganzen Tag



 09.03.2020 bis 13.03.2020	Bio Nudeln Linsenbolognese (a,a1,i,6) Grüner Blattsalat Joghurt-Kräuter-Dressing Stracciatella Joghurt (e,f,g,6,7,8)	Lyoner-Muffin (f,i,j,1,3,5) Saarl. Spezialität Alternativ Puten-Lyoner-Muffin (f,i,j,1,3,5) Tomatenketchup (3,6) Kartoffelpüree (g,7) Kohlrabi-Möhrengemüse (i,g,7) Obst regional/saisonal	Bio-Penne (a,a1) MSC Norw. Lachs-Dillsoße (d,i,g,7) Gurkensalat mit Vinaigrette (i,j,2,6) Obst regional/saisonal	Rindermaultaschen mit Tomatensoße und Goudakäse überbacken (a,a1,c,i,6) bunter Blattsalat mit Vinaigrette (i,j,2,6) Obst regional/saisonal	Erbseneintopf mit Biomöhren, Lauch, Kartoffeln, Sellerie Vollkornbrot (a,a1,a2,f,k) Donut (Hefegebäck a,a1,a2,c,6)
Veg. Alternative	siehe oben	Blumenkohl-Käsemedallions (a,a1,g,i Kartoffeln)	Dillsoße (g,i,7)	Gemüseaultaschen (Spinat,Kartoffel,Lauch Erbsen, a,a1,c,i)	siehe oben
 16.03.2020 bis 20.03.2020	Gnocchi (Ital. Kartoffel-Mehl-Spezialität) Tomaten-Basilikumsoße Eisbergsalat Joghurt-Kräuter-Dressing (g,i,2,6,7) Joghurt mit Schokomüsli (a,a1,a4,e,g,6,7)	MSC Seelachsfilet (a,a1,d,j) Kartoffelpüree (g,7) Spinat (g,i,7) 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)	High-Light Tag Kebaptsche (a,a1) mit Putengyros mit Tzatziki Dip (Joghurt g,i,2,7) Vollkornreis Weißkraut-Bio Möhrensalat mit Vinaigrette (i,j,2,6) Obst regional/saisonal	Gulaschsuppe mit Rindfleisch Kartoffeln, Bio-Karotten, Lauch, Sellerie, Tomaten (6) Vollkornbrot (a,a1,a2,f,k) Vanillepudding (e,g,6,7)
Veg. Alternative	siehe oben	Rührei (c,)	siehe oben	Vegi Gyros auf Milch-Eiweißbasis a1,a4,c,g,7)	Kartoffelsuppe mit Biokarotten, Lauch, Sellerie
 23.03.2020 bis 27.03.2020	Bio-Nudeln mit Kräuterfrischkäsesauce (a,a1,g,) Schnittlauch, Petersilie, Kerbel, Gemischter Blattsalat mit Kräuter-Joghurt Dressing (g,j,2,6,7) Erdbeerjoghurt (g,3,6,7)	Gegrillte Hähnchenbrust Ebly-Weizen (a,a1) Balkangemüse (Mais Paprika, Tomaten i) Obst regional/saisonal	MSC Seelachsfischfilet-Kibbelinge (Seelachsnuggets a,a1,c,d,j) Tomatenketchup (3,6) Kartoffelpüree (g,7) Gurkensalat mit Dill dressing (i,j,2,6) Obst regional/saisonal	Bio-Spaghetti mit Rinderhackfleischsoße (Rinderhackfleisch vom Bauer Jacobs a,a1,i,6) geriebener Goudakäse Möhrensalat mit Vinaigrette (i, j,2,6) Obst regional/saisonal	Bunter Frühlingseintopf mit Biomöhren, Kartoffeln Kohlrabi, Frühlingslauch, Sellerie Vollkornbrot (a,a1,a2,f,k) Schokoladenpudding (e,g,6,7,8)
Veg. Alternative	siehe oben	Gebackener Fetakäse in der Eihülle (a,a1,c,g,7)	Gemüsenuggets (Mais, Erbsen, Kartoffel, Möhren a,a1,c)	Tomatensoße (i,6)	siehe oben
 30.03.2020 bis 03.04.2020	Bio-Makkaroni Thunfisch-Pomodoro-Soße (a,a1,d,i,6) Eisbergsalat mit Kräuter-Joghurt-Dressing (g,j,2,6,7) Obst regional/saisonal	Currywurst (Schweinefl., j j,3,4,5,6) Alternativ Rinderwurst (i,j,3,4,5,6) Vollkornreis Erbsengemüse (i) Vanillejoghurt (g,6,7)	Geheiratete (Saarl. Kartoffel und Mehlspeise Spezialität) mit Rahmsoße, Brotcroutons (a,a1,f,g,i,7) Endiviensalat mit Vinaigrette (i,j,2,6) Apfelkompott (3,6)	Hähnchenschnitzel (a,a1,c) Kartoffelpüree (g,7) Bio-Möhrensalat mit Vinaigrette (i,j,2,6) Obst regional/saisonal	Gemüsecremesuppe Blumenkohl, Biomöhren, Kohlrabi, Sellerie Vollkornbrot (a,a1,a2,f,k) Brownies (Schokoladenkuchen a,a1,c,f,g,h,h3,6,7)
Veg. Alternative	Tomaten-Kräuter Sauce (i,6)	Vegetarische Currywurst auf Eiweißbasis a1,a4,c,g,7)	siehe oben	Vegetarisches Schnitzel (auf Milch- Eiweißbasis a1,a4,c,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.