





Max – Inn

Energie für den ganzen Tag



 17.08.2020 bis 21.08.2020	Bio -Nudeln mit Tomatenbasilikumsauce (a,a1,g,i,6,7) Eisbergsalat mit Kräuter-Joghurt-Dressing (g,j,2,6,7) Stracciatella-Joghurt (f,g,6,7,8)	Vegetarisches Schnitzel (Milch-Eiweißbasis, a,a1,a4,c,g,7) Bio -Kohlrabi- Bio Möhrengemüse (g,i,7) Salzkartoffeln Obst regional/saisonal	Gebrannte Grießsuppe (Lauch Bio -Karotte, Zwiebeln, Sellerie, Kartoffeln) a,a1,c,6) Vollkornbrot (a,a2,f,k) Schokoladenpudding (e,g,6,7,8)	Curry-Putenbrustgeschnetzeltes (g,i,7) Vollkornreis Gurkensalat in Dill-Vinaigrette (i,j,2,6) Bio -Mirabellen	MSC Fischstäbchen (Seelachsfilet a,a1, d) Spinat (g,i,7) Kartoffelpüree (g,7) Obst regional/saisonal
Veg. Alternative	siehe oben	siehe oben	siehe oben	Vegi. Gulasch auf Milch- und Eiweißbasis (a,a1,a4,c,g,7)	Gemüse Nuggets (Mais, Erbsen, Kartoffel, Bio -Möhren a,a1,c)
 24.08.2020 bis 28.08.2020	Bio Vollkornnudeln mit Gemüsebolognese (Bio -Möhren, Lauch, Sellerie g,7) Bunter Blattsalat mit Kräuter-Joghurt-Dressing (g,j,2,6,7) Obst regional/saisonal	Hähnchenschnitzel (a,a1,c) Ratatouillegemüse (Paprika, Tomaten, Zucchini, Bio -Möhren i) Kartoffelpüree (g,7) Kirsch-Joghurt (g,3,6,7)	Tomatencremesuppe mit Suppennudeln und Basilikum a,a1,c, g,i,6,7) Vollkornbrot (a,a2,f,k) Zitronenkuchenschnitte (a,a1,c,g,6,7)	Saarl. Lyonerpfanne (Schweinefl. i,j,1,3,4,5) Altern. Putenlyoner (f,i,j,1,3,5) Kartoffeln, Lauch) Bio Karottensalat mit Vinaigrette (i,j,2,6) Bio -Mirabellen	MSC Norw. Lachschnitte mit Gemüsejulienessauce (Bio -Möhren, Lauch, Sellerie g,7) Vollkornreis Gurkensalat in Dill-Vinaigrette (i,j,2,6) Obst regional/saisonal
Veg. Alternative	siehe oben	Cous-Cous Bratling (Paprika ,Ei, Sellerie,a,a1,c)	siehe oben	Gemüsekartoffel-Pfanne (Bio -Möhren, Lauch, Sellerie, Paprika g,i,7)	Süßkartoffel-Asagne (g,i,7)
 31.08.2020 bis 04.09.2020	Gnocchi (Ital. Kartoffel-Mehlspez. in Kräuter-Tomatensauce (Peters, Kerbel, Schnittlauch, Basili. a,a1,c,6) Eisbergsalat mit Joghurt-Dressing (g,j,2,6,7) Erdbeer-Buttermilch-Shake (g,6,7)	Gegrillte Hähnchenbrust Kartoffelpüree (g,i,7) Gemüsesalat (Bio Kartotten, Broccoli, Blumenkohl, g,i,7) Obst regional/saisonal	Linseneintopf (Bio Karotten, Lauch, Sellerie, Kartoffeln) Vollkornbrot (a,a2,f,k) Vanillepudding (g,6,7)	Bio Spaghetti Bolognese (i,6, Rinderhackfleisch vom Bauer Jacobs Losheim -mit geriebenem Goudakäse Bio -Karottensalat mit Vinaigrette (i,j,2,6) Bio Zwetschgen	MSC Seelachsfilet in der Maispanade (d,6) Kartoffelpüree (g,7) Tomaten-Gurkensalat in Dill-Dressing (g,i,j,2,6,7) Obst regional/saisonal
Veg. Alternative	siehe oben	Gemüsefrikadelle (Möhren, Pastinaken, Erbsen, Ei Romanesco, a,a1,c,i)	siehe oben	Tomatensauce (i,6)	Gebackener Feta in Eipanade (c,g,i,7)
 07.09.2020 bis 11.09.2020	Bio -Nudeln in Thunfisch-Pomodoro Sauce (a,a1,d,i,6,) Eisbergsalat mit Kräuter-Joghurt-Dressing (g,j,2,6,7) Erdbeer-Joghurt (g,6,7)	Lyoner muffin (Schwein i,j,1,3,4,5) Altern. Putenlyoner muffin (f,i,j,1,3,5) Kartoffelpüree (g,7) Bio -Möhrengemüse (g,i,7) Obst regional/saisonal	Kürbis-Kartoffelcremesuppe (g,i,7) mit Vollkornbrot (a,a2,f,k) Brownie (a,a1,c,e,g,h3,6,7)	High Light Tag Kebap-Brottasche (a,a1) Truthahnbrust-Gyros mit Tzazikidip (Gurke, g,i,7) Vollkornreis Weißkohlsalat mit Vinaigrette (i,j,2,6) Bio Äpfel	Schupfnudeln mit Rahmsauce (Kartoffel-Mehlspez. a,a1,c,g,i,7) Grüner Blattsalat mit Vinaigrette (i,j,2,6) Apfelmus (3,6)
Veg. Alternative	Bio Nudeln mit Linsenbolognese (a,a1,i,6)	Sellerie-Schnitzel (a,a1,i)	siehe oben	Vegetarischer Gyros Milch- Eiweißbasis (a,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.