

# Max – Inn

Energie für den ganzen Tag



 <b>17.08.2020</b> <b>bis</b> <b>21.08.2020</b>	<b>Bio</b> -Nudeln mit Tomatenbasilikumsoße (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) <b>Bio</b> -Kohlrabi- <b>Bio</b> Möhrengemüse (g,i,7) Salzkartoffeln Obst regional/saisonal	Gebrannte Grießsuppe (Lauch <b>Bio</b> -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) <b>Bio</b> -Mirabellen	<b>MSC</b> Fischstäbchen (Seelachsfilet a,a1, d) Spinat (g,i,7) Kartoffelpüree (g,7) Obst regional/saisonal
<b>Veg. Alternative</b>	siehe oben	siehe oben	siehe oben	Vegi. Gulasch auf Milch- und Eiweißbasis (a,a1,a4,c,g,7)	Gemüsenuggets (Mais, Erbsen, Kartoffel, <b>Bio</b> -Möhren a,a1,c)
 <b>24.08.2020</b> <b>bis</b> <b>28.08.2020</b>	<b>Bio</b> Vollkornnudeln mit Gemüsebolognese ( <b>Bio</b> -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, <b>Bio</b> -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) <b>Bio</b> Karottensalat mit Vinaigrette (i,j,2,6) <b>Bio</b> -Mirabellen	<b>MSC</b> Norw. Lachschnitte mit Gemüsejulienesoße ( <b>Bio</b> -Möhren, Lauch, Sellerie g,7) Vollkornreis Gurkensalat in Dill-Vinaigrette (i,j,2,6) Obst regional/saisonal
<b>Veg. Alternative</b>	siehe oben	Cous-Cous Bratling (Paprika ,Ei, Sellerie,a,a1,c)	siehe oben	Gemüsekartoffel-Pfanne ( <b>Bio</b> -Möhren, Lauch, Sellerie, Paprika g,i,7)	Süßkartoffellasagne (g,i,7)
 <b>31.08.2020</b> <b>bis</b> <b>04.09.2020</b>	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 ( <b>Bio</b> Kartotten, Broccoli, Blumenkohl, g,i,7) Obst regional/saisonal	Linseneintopf ( <b>Bio</b> Karotten, Lauch, Sellerie, Kartoffeln) Vollkornbrot (a,a2,f,k) Vanillepudding (g,6,7)	<b>Bio</b> Spaghetti Bolognese (i,6, <b>Rinderhackfleisch vom Bauer Jacobs Losheim</b> - mit geriebenem Goudakäse <b>Bio</b> -Karottensalat mit Vinaigrette (i,j,2,6) <b>Bio</b> Zwetschgen	<b>MSC</b> Seelachsfilet in der Maispanade (d,6) Kartoffelpüree (g,7) Tomaten-Gurkensalat in Dill-Dressing (g,i,j,2,6,7) Obst regional/saisonal
<b>Veg. Alternative</b>	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)
 <b>07.09.2020</b> <b>bis</b> <b>11.09.2020</b>	<b>Bio</b> -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)	Lyonermuffin (Schwein i,j,1,3,4,5) Altern. Putenlyonermuffin (f,i,j,1,3,5) Kartoffelpüree (g,7) <b>Bio</b> -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)	<b>High Light Tag</b> Kebap-Brottasche (a,a1) Truthahnbrust-Gyros mit Tzazikidip (Gurke, g,i,7) Vollkornreis Weißkohlsalat mit Vinaigrette (i,j,2,6) <b>Bio</b> Äpfel	Schupfnudeln mit Rahmsoße (Kartoffel-Mehlspez. a,a1,c,g,i,7) Grüner Blattsalat mit Vinaigrette (i,j,2,6) Apfelmus (3,6)
<b>Veg. Alternative</b>	<b>Bio</b> 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.