





Max – Inn

Energie für den ganzen Tag



 14.09.2020 bis 18.09.2020	Käsetortellini (ital. Nudelspezialität) mit Tomatensauce (a,a1,g,i,7) Eisbergsalat mit Schnittlauch Joghurt-Dressing (g,j,2,7) Obst regional/saisonal	Hähnchenschnitzel (a,a1) Kartoffelpüree (g,7) Bio-Möhrensalat mit Vinaigrette (i,j,2) Joghurt mit Mangowürfel (g,6,7)	Kartoffel-Lauch-Suppe (mit Bio-Möhren, Sellerie g,7) Vollkornbrot (a,a2,f,k) Vanillepudding (g,6,7)	Hühnerfrikassee (i,g,7) Bio Erbsengemüse (i) Vollkornreis Bio Wassermelone regional vom Obstbauer Jacoby Tünsdorf	MSC Hoki Fischfilet (Südwestpazifischer Seehecht a,a1,d,j) Spinat (g,i,7) Salzkartoffeln Obst regional/saisonal
Veg. Alternative	siehe oben	Blumenkohl-Käse-Medaillon (Kartoffeln, Gouda, a,a1,a3,g,i,7)	siehe oben	Gemüsefrikassee (Bio-Möhren, Broccoli, Blumenkohl (g,i,7)	Rührei (c,g,7)
 21.09.2020 bis 25.09.2020	Bio-Nudeln mit MSC Norw. Lachswürfel in Kräutersauce (a,a1,d,g,i,7,Petersilie,Schnittl.Dill) Grüner Blattsalat mit Joghurt-Dressing (g,j,2,7) Vanillequark (g,6,7)	Kalbsbratwurst (Kalb ,Rind- und Schweinefleisch 1,1,3,5) Altern.Rinderwurst Broccoligemüse (g,i,7) Kartoffelpüree (g,7) Obst regional/saisonal	Bio Nudeln mit Bratkartoffeln (a,a1) Brotcroutons (a,a1,g,7) Eisbergsalat mit Petersilien-Joghurt-Dressing (g,j,2,7) Apfelkompott (3)	Gulasch vom Saarländischen Landschwein (i) Altern.Putengulasch (i) Vollkornreis Gurkensalat in Dill-Vinaigrette (i,j,2) Bio-Äpfel regional vom Obstbauer Jacoby Tünsdorf	Bibelches Bohnensuppe (grüne Schnittbohnen, Bio-Karotten, Lauch, Sellerie, Kartoffeln) Vollkornbrot (a,a2,f,k) Zwetschgkuchen (a,a1,c,g,7)
Veg. Alternative	Kräutersauce (g,i,7 Petersilie, Schnittlauch, Dill)	Vegi-Wurst (a,a1,c)	siehe oben	Feta in der Eihülle (c,g,7)	siehe oben
 28.09.2020 bis 02.10.2020	Bio Makkaroni Nudeln à la Carbonara mit Kochschinkenwürfeln (Schweinefl. a,a1,g,i,3,5,7) Lollo Bionda mit Vinaigrette Waldbeer-Joghurt (Heidelbeeren, Erdbeeren, Himbeeren g,3,6,7)	MSC Seelachs in der Maispande (d,6) Wirsinggemüse (i) Kartoffelpüree (g,7) Obst regional/saisonal	Kürbiscrèmesuppe mit Kartoffeln und Bio-Möhren (g,i,7) Vollkornbrot (a,a2,f,k) Hefe Donut (a,a1,f,g)	Rindergulasch (i) Rotkohlgemüse (i) Salzkartoffeln Bio Birnen regional vom Obstbauer Jacoby Tünsdorf	Schupfnudeln mit Rahmsoße (Kartoffel-Mehlspez. a,a1,c,g,i,7) Grüner Blattsalat mit Vinaigrette (i,j,2) Apfelmus (3)
Veg. Alternative	Sahnesoße (g,i,7)	Bulgurfrikadelle (Hartweizen, Bio-Karotten, Sellerie, Lauch a,a1,c)	siehe oben	Vegi. Gulasch auf Milch- und Eiweißbasis (a,a1,a4,c,g,7)	siehe oben
 05.10.2020 bis 09.10.2020	Bio-Nudeln in Thunfisch-Pomodoro Sauce (a,a1,d,i,6,) Eisbergsalat mit Kräuter-Joghurt-Dressing (g,j,2,7) Stracciatella-Joghurt (f,g,6,7)	Gegrillte Hähnchenbrust Schwarzwurzeln und Bio Möhengemüse (g,i,7) Weizen-Ebly (a,a1) Obst regional/saisonal	Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Goudakäse überbacken (a,a1,c,g,i,7) Bunter Blattsalat mit Kräuter-Vinaigrette (Petersile, Dill, Schnittlauch, i,j,2) Apfelmus (3)	High Light Tag Hausgemachte Lasagne mit Rinderhackfleisch und Tomate (a,a1,c,i) vom Bauer Jacobs Losheim Gurkensalat mit Dillvinaigrette (i,j,2) Bio Äpfel regional vom Obstbauer Jacoby Tünsdorf	Deftiger vegetarischer Erbseneintopf (Bio-Karotten, Kartoffeln, Lauch, Sellerie) (i) mit Vollkornbrot (a,a2,f,k) Toffee-Nusskuchen (a,a1,c,f,g,h,2,1)
Veg. Alternative	Bio Nudeln mit Tomatensauce (a,a1,i)	Vegetarisches Schnitzel (Milch-Eiweißbasis, a,a1,a4,c,g,7)	siehe oben	Gemüselasagne (mit Bio-Karotten, Lauch, Sellerie a,a1,c)	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.