





# Max – Inn

Energie für den ganzen Tag



 12.10.2020 bis 16.10.2020	<b>Ferien</b> Vollkornnudeln mit Spinat-Ricotta-Sauce (a,a1,g,i,7) Bunte Blattsalate mit Joghurt-Dressing (g,j,2,7) Himbeer Quark (g,3,6,7)	Hähnchenschnitzel (a,a1) <b>Bio</b> Möhren-Erbsengemüse (i) Kartoffelpüree (g,7) Obst regional/saisonal	Gegrillte Norwegische Lachsschnitte (aus Aquakultur d) Gemüsejulienne-Sauce ( <b>Bio</b> -Möhren, Lauch, Sellerie g,i,7) Vollkornreis Bunter Blattsalat mit Vinaigrette (i,j,2) Obst regional/saisonal	Rinderfrikadelle mit Bratenjus (a,a1,c,i,j) Salzkartoffeln Rote Beete Salat mit Vinaigrette (i,j,2) <b>Bio</b> Obst-regional vom Obstbauer Jacoby Tünsdorf	Herbstlicher-Wirsing Kartoffeleintopf ( <b>Bio</b> -Möhren, Lauch, Sellerie i) mit Sovitalbrot a,a2,2,f,k) Schokoladenpudding (e,g,6,7,8)
Veg. Alternative	siehe oben	Vegetarisches Schnitzel (Milch-Eiweißbasis a,a1,a4,c,g,7)	Vegetarische Frühlingsrolle Weißk., Paprika, Porree a,a1,i,j)	Gemüsefrikadelle (Pastinaken, Erbsen, Mais a,a1,c)	siehe oben
 19.10.2020 bis 23.10.2020	<b>Ferien</b> <b>Bio</b> -Nudeln in MSC Thunfisch-Pomodoro Sauce (a,a1,d,i,6,) Chinakohlsalat mit Kräuter-Joghurt-Dressing (g,j,2,7) Schokoladen-Joghurt (e,g,6,7,8)	Gegrillte Hähnchenbrust Balkangemüse (Paprika, Tomaten, Mais, i) Vollkornreis Obst regional/saisonal	<b>Bio</b> Nudeln (a,a1) mit Bratkartoffeln Brotcroutons (a,a1,f,g,7) Blattsalat mit Kräuter-Joghurt-Dressing (g,j,2,6,7) Apfelmus (3,6)	Nürnberger Bratwürstchen (Schweinefleisch f,i,j,1,3,4,5) Alternativ Putenwienerle (1,3,i,j,5) Sauerkraut (3) Kartoffelpüree (g,7) <b>Bio</b> Obst-regional vom Obstbauer Jacoby Tünsdorf	<b>Bio</b> Karottensuppe (Kartoffeln, Lauch, Sellerie g,i,7) Sovitalbrot (a,a2,f,k) Pfannkuchen mit Zimt und Zucker (a,a1,c,g,7)
Veg. Alternative	Tomatensauce (i)	Blumenkohl-Käse-Medaillon (Pastinaken, Mais, Erbsen a,a1,c,i)	siehe oben	Vegi-Wurst (a,a1,c)	siehe oben
 26.10.2020 bis 30.10.2020	<b>1.Schultag</b> <b>Bio</b> Spaghetti mit Champignon-Rahmsauce (a,a1,g,i,7) Lollo Bionda mit Vinaigrette (i,j,2) Obst regional/saisonal	MSC Seelachs in der Maispanade (d,6) Bechamelkartoffeln (g,i,7) <b>Bio</b> -Möhrensalat mit Vinaigrette i,j,2) Obst regional/saisonal	Kürbis-Ingwer-Cremesuppe mit Kartoffeln und <b>Bio</b> -Möhren (g,i,7) Vollkornbrot (a,a2,f,k) Hefe Donut (a,a1,f,g)	<b>High-Light Tag</b> Currywurst (Schweinefl.,j j,3,4,5,6) Alternativ Rinderwurst (i,j,3,4,5,6) Currytomatensauce (i) Vollkornreis+ Mini-Weizenbrötchen (a,a1,a2,a3) Endiviensalat mit Vinaigrette (i,j,2) <b>Bio</b> Obst-regional vom Obstbauer Jacoby Tünsdorf	Rindermaultaschen mit Goudakäse überbacken in Tomaten-Sugo (Rindfleisch a,a1,c,i,) Lollo Bionda Blattsalat mit Vinaigrette (i,j,2) Apfel-Zimt-Joghurt (g,3,6,7)
Veg. Alternative	siehe oben	Cous-Cousfrikadelle (Hartweizen, <b>Bio</b> -Karotten, Sellerie, Lauch a,a1,c)	siehe oben	Vegetarische Currywurst (a,a1,c)	Gemüsemaultaschen mit Goudakäse überbacken (a,a1,c,i)
 02.11.2020 bis 06.11.2020	<b>Bio</b> -Nudeln mit Paprika-Sauce (a,a1,d,i,6,) Eisbergsalat mit Kräuter-Joghurt-Dressing (g,j,2,7) Stracciatella-Joghurt (f,g,6,7)	MSC Fischstäbchen (Seelachsfilet a,a1) Spinat (g,i,7) Kartoffelpüree (g,7) Obst regional/saisonal	„Geheiratete“ (Saarl. Kartoffel und Mehlspeise Spezialität) mit Rahmsoße(a,a1,c,g,i,7) Brotcroutons (a,a1,g,7) Endiviensalat mit Vinaigrette (i,j,2,6) Apfelkompott (3,6)	Putengeschnetzeltes (g,i,7) Erbsengemüse (i) Kurkuma-Vollkornreis <b>Bio</b> Obst regional vom Obstbauer Jacoby Tünsdorf	Rindfleischsuppe vom Tafelspitz mit Markklößchen (Lauch <b>Bio</b> -Karotten, Sellerie mit Suppennudeln (a,a1,c,i) mit Vollkornbrot (a,a2,f,k) Hefe Zöpfchen (a,a1,a3,c,g,7)
Veg. Alternative	siehe oben	Gemüse-Nuggets (Mais, Erbsen, Broccoli, a,a1,a3,g)	siehe oben	Gemüsepfanne (Erbsen, <b>Bio</b> -Möhren, Paprika i)	Grießklößchen (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.