





Max – Inn

Energie für den ganzen Tag, Tel. 06831 - 8900768



 09.11.2020 bis 13.11.2020	Vollkornhörnchen (Nudeln) à la Carbonara mit Kochschinken-Schweinefleisch (a,a1,g,i,1,3,5,7) Bunter Blattsalat mit Joghurt-Dressing (g,j,2,7) Joghurt mit Schokomüsli (a,a1,a4,e,g,6,7)	MSC -Hokifilet "Müllerin"(Seehecht bemehlt a,a1,d) Rahmwirsing (g,i,7) Kartoffelpüree (g,7) Obst regional/saisonal	Bio -Nudeln (a,a1, mit Bratkartoffeln Brotcroutons (a,a1,f,g,7) Endiviensalat mit Kartoffeldressing (i,j,g,2,7) Apfelmus (3,6)	Bio -Spaghetti Bolognese (a,a1,i) Rinderhackfleisch aus der Rinderkeule vom Bauer Jacobs mit geriebenem Goudakäse Bunter Blattsalat mit Kräuter-Joghurt-Dressing (Dill, Peters. Schnittlauch g,j,2,7) Bio Obst-regional vom Obstbauer Jacoby Tünsdorf	Winterliche Gemüsecremesuppe (Bio -Möhren, Kartoffeln, Erbsen, Lauch, Sellerie g,i,7) Sovitalbrot (a,a2,f,k) Martinsbrezel (a,a1,c,g,6,7)
Veg. Alternative	Sahnesoße (g,i,7)	Gekochte Eier in Senfsoße (c,g,i,j,7)	siehe oben	Tomatensoße (i)	siehe oben
 16.11.2020 bis 20.11.2020	Asiatische Mie-Nudelpfanne mit Chinagemüse (Mungobohnen,Zucchini Kaiserschoten a,a1,c,i) Süß-saure Soße Soja (a,a1,f,1,2,4) Lollo Bionda mit Vinaigrette (i, j,2) Waldbeer-Joghurt (g,3,7)	MSC Norw. Lachsschnitte mit Gemüsesoße (Bio - Karotten, Lauch, Sellerie d,g,i,7) Vollkornreis Grüner Blatt-Salat mit Kräuter-Joghurt-Dressing (Petersilie, Dill, Schnittlauch g,j,2,7) Obst regional/saisonal	Käsespätzle mit Goudakäse überbacken und Röstzwiebeln (a,a1,c,g,i,7) Endiviensalat mit Kräuter-Joghurt-Dressing (Petersilie, Schnittlauch, Dill (g,j,2,7) Hausgemachtes Apfelmus (3,6)	Hähnchenschnitzel (a,a1) Kohlrabi- Bio -Möhrengemüse (g,i,7) Kartoffelpüree (g,7) Bio Obst-regional vom Obstbauer Jacoby Tünsdorf	Gulaschsuppe mit Rindfleisch aus der Keule (Bio -Möhren,Kartoffeln, Lauch, Sellerie, Paprika g,i,7) Sovitalbrot (a, a2, f,k) Brownie (Schoko-Kuchenschnitte a,a1,c,e,g,h3,6,7)
Veg. Alternative	siehe oben	Gebratener Kürbis	siehe oben	Linsenfrikadelle (Bio -Karotten Lauch, Sellerie, c,i)	Kartoffelsuppe (Bio -Möhren, Lauch, Sellerie g,i,7)
 23.11.2020 bis 27.11.2020	Bio -Rigatoni mit Linsenbolognese (a,a1,i) (Tomaten,Karotten,Sellerie.Lauch) Bunter Blattsalat mit Kräuter-Joghurt-Dressing (Petersilie, Dill, Schnittlauch. g,j,2,7) Obst regional/saisonal	MSC Seelachs in Maispanade (d,6) Rahmspinat (g,i,7) Salzkartoffeln Obst regional/saisonal	Bunter Tortellini-Formaggio Frischkäsefüllung)-Auflauf mit Tomatensoße und Gouda überbacken (a,a1,g,i,7) Bunter Salat mit Kräuter-Joghurt-Dressing (g, j,2,7) Bratapfel-Joghurt (g,6,7)	High-Light Tag Chicken Nuggets (Panierte Hähnchenbrust a,a1,c) Tomaten-Ketchup (3) Gemüsevollkornreis (Bio -Möhren.Sellerie,Lauch) Bio -Möhrensalat mit Vinaigrette (j,2,7) Bio Obst-regional vom Obstbauer Jacoby Tünsdorf	Lauch-Käsesuppe Kartoffeln, Bio -Möhren, Sellerie mit Frischkäse Rinderhackfleisch aus der Keule (g,i,7) vom Bauern Jacobs Losheim Sovitalbrot (a, a2, f,k) Vanillepudding (g,6,7)
Veg. Alternative	siehe oben	Vegetarisches Schnitzel (Milch Ei Basis a,a1,a4,c,g,7)	siehe oben	Gemüsenuggets (Mais,Erbsen,Broccoli a,a2,a3,g,7)	Lauch-Käsesuppe (Fischkäse, Bio -Möhren, Kartoffeln Lauch g,i,7)
 30.11.2020 bis 04.12.2020	Bio -Nudeln MSC Thunfisch-Tomatensauce a,a1,d,i) Bunter Blatt-Salat mit Kräuter-Joghurt-Dressing (g, j,2,7) Stracciatella-Joghurt(e,g,6,7)	Kaiserbraten (Magerer Schweinerücken) Altern. Putenbrustbraten Sauerkraut (3) Kartoffelpüree (g,7) Obst regional/saisonal	Gnocchi (Ital.Kartoffel-Mehl Spezialität) mit Kürbis-Lauchsauce (a,a1,c,g,i,7) Bunter Blattsalat mit Kräuter-Joghurt-Dressing (g,j,2,7) Obst regional/saisonal	Gegrillte Hähnchenbrust in Petersiliensoße (g,i,7) Schwarzwurzel- Bio -Möhrengemüse (g,i,7) Vollkornreis Bio Obst regional vom Obstbauer Jacoby Tünsdorf	Vegetarische Linsensuppe (mit Bio -Möhren, Lauch Sellerie, Kartoffeln, i) Sovitalbrot (a,a2,f,k) Arme Ritter mit Vanillesoße (Milchbrötchen gebacken in Eipanade a,a1,c,g,h,6,7) Schoko-Nikolaus (f,g,h,h2,7)
Veg. Alternative	Tomatensauce (i)	Vegetarische Wurst (a,a1,c)	siehe oben	Gemüsefrikadelle (Bio -Möhren, Lauch, Sellerie, a,a1,c,i)	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 Allergienliste 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.