





Max – Inn

Energie für den ganzen Tag, Tel. 06831 - 8900768



 07.12.2020 bis 11.12.2020	Bio-Nudeln (a,a1) mit Sahne Kräuter Sauce (Petersilie, Schnittlauch, Kerbel g,i,7) Endiviensalat mit Vinaigrette (i,j,2,6) Waldbeerjoghurt (g,7)	Fischstäbchen (MSC-Seelachs a,a1,d) Kartoffelpüree (g,i,7) Spinat (g,i,7) Obst regional/saisonal	Saarländische Erbsensuppe (Bio-Karotten, Lauch, Sellerie, h,i) Lyonerwürstchen, Schweinefl.,i,j,1,3,4,5, Metzgerei Stroh in Büschfeld Altern.Rindwurst, i,j,1,3,4,5) Vollkornbrot (a1,a2,f,k) Hefe Donut (a,a1,a2,c,f,g,7)	Panierte Hähnchenschnitzel (a,a1) Salzkartoffeln Rosenkohl (g,i,7) Bio Obst-regional vom Obstbauer Jacoby Tünsdorf	Schupfnudeln (Kartoffelspezialität) mit Rahmsauce (a,a1,c,g,i,7) Lollo Bionda- Lollo Rosso mit Vinaigrette (i,j,2) Hausgemachtes Apfelkompott (3)
Veg. Alternative	siehe oben	Gemüsestäbchen (Blumenk, Kartoffeln, Mais, Gouda, a,a1,g,7)	Kartoffelwaffel (c)	Vegi Schnitzel (auf Milch- Eiweißbasis a,a1,a4,c,g,7)	siehe oben
 14.12.2020 bis 18.12.2020	Bio-Makkaroni (a,a1 mit MSC Norw. Lachswürfel in Frischkäse-Schnittlauchsoße (d,g,i,7) Lollo Rosso u. Bianco mit Vinaigrette (i,j,2,6) Obst regional/saisonal	Würstchengulasch (Schweinefl.,j j,1,3,4,5) Alternativ Rinderwurst (i,j,3,4,5,6) Vollkornreis Erbsengemüse (i) Obst regional/ saisonal	Kartoffel-Bio-Möhreneintopf (Bio Möhren, Lauch, Sellerie) Vollkornbrot (a1,a2,f,k) Stracciatella Joghurt (e,f,g,6,7,8)	Weihnachts-Essen Rindergulasch (i) vom Bauer Jacobs Losheim Spätzle (a,a1,c) Broccoli in Mandelbutter (i,g,h1,7) Zimtschnecken (a,a1,a3,g,7)	Käseravioli (Ital.gefüllte Nudelspez.) mit Tomatensauce (a,a1,c,g,i,6,7) Chinakohlsalat Joghurt-Kräuter-Dressing (g,j,2,6,7) Bio Obst-regional vom Obstbauer Jacoby Tünsdorf
Veg. Alternative	Frischkäse-Schnittlauchsauce (g,i,7)	Vegetarische Currywurst (c,i)	siehe oben	Vegetarischer Gulasch (auf Milch-Eiweißbasis,a1,a4,c,g,7)	siehe oben
 21.12.2020 bis 21.12.2020	Bio Makkaroni-Nudeln mit MSC-Thunfisch-Tomatensauce u. geriebenem Goudakäse(a,a1,d,i) Chinakohlsalat Joghurt-Kräuter-Dressing (g,j,2,7) Bratapfel-Joghurt (g,3,7)	Gegrillte Hähnchenbrust Kartoffelpüree (g,i,7) Bio Möhrengemüse (g,i,7) Obst regional/saisonal	Winterliche Gemüsecremesuppe mit Bio Karotten, Kartoffeln (i,g,7) Vollkornbrot (a1,a2,f,k) Schokoladenpudding (e,g,6,7,8)	Heiligabend	1.Weihnachtstag
Veg. Alternative	Tomatensauce (i)	Bulgurbratling (Hartweizen) (Bio-Karotten, Sellerie, Lauch, Paprika, a,a1,c)	siehe oben		
 28.12.2020 bis 01.01.2021	Geschlossen	Geschlossen	Geschlossen	Silvester	Neujahr
Veg. Alternative					

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.