





Max – Inn

Energie für den ganzen Tag, Tel. 06831 – 8900768 **CORONA** Betreuungsplan



 04.01.2021 bis 08.01.2021	BIO Nudeln (a,a1) mit MSC -Alaska Seelachs-Würfel in Kräutersauce (Kerbel,Petersilie,Schnittlauch d,g,i,7) Grüner Blattsalat mit Vinaigrette (i,j,2) Joghurt mit Pflaumen (g,3,7)	Panierte Hähnchenbrustschnitzel (a,a1) Balkangemüse(Paprika, Mais,Bohnen i) Kartoffelpüree (g,7) Obst der Saison	Geheirade Saarl. Kartoffel und Mehlspeise Spezialität Rahmsöße, Brotroutons (a,a1,f,g,i,7) Endiviensalat mit Vinaigrette (i,j,2) Apfelmus (3)	Hühnerfrikassee (Hähnchenbrustfleisch g,i,7) Vollkornreis Erbsen (i) Obst der Saison	Saarländische Schnippelches Bohnensuppe (Schnittbohnen Kartoffel, BIO -Möhren Sellerie Lauch (i) Vollkornbrot (a1,a2,f,k) Zwetschkuchen (a,a1,c,g,7)
Veg. Alternative	Kräutersauce (Kerbel,Petersilie,Schnittl.d,g,i,7)	Vegetarisches Schnitzel (auf Milch- Eiweißbasis,a1,a4,c,g,7)	siehe oben	Gemüesfrikassee (Bio-Möhren, Broccoli, Lauch, Sellerie)	siehe oben
 11.01.2021 bis 15.01.2021	BIO -Makkaroni (a,a1) mit Paprikasauce (g,i,7) Grüner Blattsalat mit Vinaigrette (i,j,2) Joghurt mit Schokomüsli (a,a1,a4,e,g,7)	MSC Seelachsfilet paniert (a,a1,d) Kartoffelpüree (i) Rahmspinat (g,i,7) Obst der Saison	Gnocchi(ital.Kartoffel-Mehl- Spezialität) mit Lollo Rosso und Bionda mit Champignonrahmsöße(g,i,7) Vinaigrette (i,j,2,6) Obst regional/saisonal	Bio -Spaghetti Bolognese (a,a1,i) Rindfleisch aus der Rinderkeule vom Bauer Jacobs Losheim mit geriebenem Goudakäse Bunter Blattsalat mit Kräuter-Joghurt-Dressing (Dill, Peters. Schnittlauch g,j,2,7) Obst-saisonal	Gemüesuppe (BIO Möhren,Sellerie,Lauch i) Lyonerwürstchen, Schweinefleisch.,i,j,1,3,4,5) Metzgerei Stroh in Büschfeld Altern. Geflügelwiener (f,i,j,1,3,5) Vollkornbrot (a1,a2,f,k) Hefe Donut (a,a1,a2,c,f,6,7)
Veg. Alternative	siehe oben	Bulgurfrikadelle (Hartweizen, BIO - Karotten, Sellerie, Lauch a,a1,c)	siehe oben	Tomatensauce (i)	Kartoffelwaffel (c)
 18.01.2021 bis 22.01.2021	BIO Nudel (a,a1) mit MSC ThunfischTomatensauce (d,g,i,7) Grüner Blattsalat mit Vinaigrette (i,j,2) Stracciatella Joghurt (f,g,7)	Chili con Carne (Mexikanische Spezialität) mit Rindfleisch aus der Keule Mais, rote Bohnen, Paprika (i) Vollkornreis Chinakohlsalat mit Joghurt-Dressing (g,j,2,7) Obst der Saison	Käsespätzle mit Goudakäse überbacken und Röstzwiebeln (a,a1,c,g,i,7) Endiviensalat mit Kräuter-Joghurt-Dressing (Petersilie, Schnittlauch, Dill (g,j,2,7) Apfelmus (3)	Putengulasch (aus der Putenbrust g,i,7) Bio Karotten und Erbsengemüse (i) Vollkornreis Obst der Saison	Vegetarische Linsensuppe mit BIO - Karotten. Lauch, Sellerie, Kartoffeln) Sovitalbrot (a,a1,a2,a4,f,k) Schokoladenpudding (e,g,6,7,8)
Veg. Alternative	Tomatensauce (i)	Chili sin Carne (i)	siehe oben	Vegetarischer Gulasch (auf Milch- Eiweißbasis,a1,a4,c,g,7)	siehe oben
 25.01.2021 bis 29.01.2021	BIO Nudeln (a,a1) mit Tomaten-Basilikum-Sauce (i) Grüner Blattsalat mit Vinaigrette (i,j,2) Joghurt mit Waldbeeren (Heidelbeeren g,7)	Bratwürstchen (Schweinefl.i,j,3,4,5,6 von Metzgerei Stroh Büschfeld Altern Rinderwurst (i,j,3,4,5,6) Kartoffelpüree (g,7) Rotkraut (i) Obst der Saison	Bio Nudeln (a,a1) mit Bratkartoffeln Brotroutons (a,a1,f,g,7) Blattsalat mit Kräuter-Joghurt- Dressing (g,j,2,6,7) Apfelmus (3,6)	Gebratene Hähnchenbrust Currysauce(g,i,7) Vollkornreis Grüner Blattsalat mit Kräuter-Joghurt-Dressing (Petersilie, Schnittlauch,g,j,2,7) Obst der Saison	Broccoli-Kartoffelsuppe (g,i,7) mit MSC -Räucherlachsstreifen (d) Vollkornbrot (a1,a2,f,k) Apfel Zimt Muffin (a,a1,a3,g,7)
Veg. Alternative	siehe oben	Vegetarische Quorn-Bratwurst (c)	siehe oben	Cous Cous Frikadelle (Paprika, Ei, Sellerie, a,a1)	Backerbsen (a,a1,c,g,7)

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.