





# Max – Inn

Energie für den ganzen Tag, Tel. 06831 - 8900768



 24.05.2021 bis 28.05.2021	<b>Pfingsten Feiertag</b> <b>MSC</b> Thunfischsteak a,a1,d) Spinat (g,i,7) Salzkartoffeln Obst regional/saisonal	<b>Ferien</b> <b>Bio</b> -Nudeln (a,a1) Tomaten-Basilikumsoße (i) Bunter Blattsalat (Lollo Rosso/Bion mit Kräuter-Joghurt-Dressing (g,i,j,2,7) Obst regional/saisonal	<b>Ferien</b> Hähnchenschnitzel (a,a1) Ratatouillegemüse (Paprika, Tomaten, Zucchini, <b>Bio</b> - Möhren, Sellerie) Vollkornreis Obst regional/saisonal	<b>Ferien</b> Rinder-Hackbraten (aus der Rinderkeule vom Bauer Jacobs) Kartoffelpüree (g,7) Rote Beete Salat mit Vinaigrette (i,j,2) Obst regional/saisonal	<b>Ferien</b> Kartoffel-Kohlrabisuppe ( <b>Bio</b> Möhren g,h,i,7) Vollkornbrot (a,a2,f,k) Toffeekuchenschnitte (a,a1,c,f,g,h2,1)
<b>Veg. Alternative</b>	siehe oben	siehe oben	Vegetarisches Schnitzel Milch- Eiweißbasis (a,a1,a4,c,g,7)	Gemüsefrikadellen ( <b>Bio</b> Möhren, Pastinaken, Erbsen, Ei a,a1,c)	siehe oben
 31.05.2021 bis 04.06.2021	<b>Bio</b> Vollkornnudeln (a,a1,c) Frischkäse-Schnittlauchsoße (g,i,7) Bunter Blattsalat (Lollo rosso- bionda) mit Kräuter-Joghurt-Dressing (g,i,j,2,7) Mango-Joghurt (g,7)	Gnocchi (Italienische Mehl- Kartoffelspez. in Paprika- Cremesoße (a,a1,c,g,i,7) <b>Bio</b> -Möhrensalat mit Kräuter-Joghurt-Dressing (g,i,j,2,7) Obst regional/saisonal	Toskanische Tomatencremesuppe (Tomaten, Basilikum g,i,7) und Suppennudeln (a,a1,c) Vollkornbrot (a,a2,f,k) Kirschpannkuchen (a,a1,g,6,7)	<b>Fronleichnam Feiertag</b> <b>MSC</b> Norw. Lachsschnitte (d) Zucchini-Biomöhrengemüse (g,i,7) Kartoffelpüree (g,7) Obst regional/saisonal	Gegrillte Hähnchenbrust Zucchini- <b>Bio</b> -Möhrengemüse (g,i,7) Kartoffelpüree (g,i,7) Obst regional/saisonal
<b>Veg. Alternative</b>	siehe oben	siehe oben	siehe oben	Eier in Bechamel-Sauce (c,g,i,7)	Couscous-Frikadelle (Paprika, Ei, Sellerie, a,a1,c)
 07.06.2021 bis 11.06.2021	<b>Bio</b> -Nudeln (a,a1, mit Linsenbolognese (Tomaten, (i) "Ebbes von Hei" vom Rohlinger Hof Palzern Blattsalat (Lollo Bionda/Rosso) mit Kräuter-Joghurt-Dressing (g,i,2,7) Beeren-Joghurt (Joghurt vom Bauer Jacobs Hausbach Heidelb, Himbeer, Johannisb.(g,7)	<b>MSC</b> Seelachsfilet in der Maispanade (d) Kartoffelpüree (g,7) Spinat (g,i,7) Obst regional/saisonal	<b>Bio</b> -Möhreintopf-Kartoffel (Lauch, Sellerie, g,i,7) Vollkornbrot (a,a2,f,k) Schokoladenpudding (e,g,7,8)	<b>High-Light Tag</b> Gyros Auflauf (Putenbrust von der Metzgerei Stroh aus Büschfeld) mit <b>Bio</b> Nudeln a,a1) Paprika und Zucchiniestreifen mit Gouda überbacken (a,a1,g,i,7) Lollo Bionda Salat mit Vinaigrette (i,j,2,g,7) Obst regional/saisonal	Geheirade" Saarl. Kartoffel und Mehlspeise Spezialität Rahmsoße, Brotroutons (a,a1,f,g,i,7) Chinakohlsalat mit Vinaigrette (i,j,2) Apfelmus (3)
<b>Veg. Alternative</b>	siehe oben	Vege. Schnitzel mit Käse auf Milch und Eiweißbas.(a,a1,a4,c,g,7)	siehe oben	Vegetarischer <b>Bio</b> -Nudelauf mit Paprika und Zucchiniestreifen mit Gouda (a,a1,g,i,7)	siehe oben
 14.06.2021 bis 18.06.2021	<b>Bio</b> -Nudeln (a,a1) Gemüsebolognese-( <b>Bio</b> -Möhren, Lauch, Sellerie,i) Blattsalat (Lollo Rosso/Bionda) mit Kräuter-Joghurt-Dressing (g,i,2,7) Erdbeer-Joghurt (g,7)	<b>MSC</b> Fischfrikadelle (Seelachs d) Tomatenketchup (3) Kartoffelsalat mit Tomaten und Gurken Essig-Öl (g,i,j,2,7) Obst regional/saisonal	Erbseneintopf mit <b>Bio</b> -Möhren, Lauch, Sellerie g,h,i,7) Vollkornbrot (a,a2,f,k) Hefedonut (a,a1,f,g,7))	Putengulasch (aus der Putenbrust g,i,7) von der Metzgerei Stroh Büschfeld Erbsen und <b>Bio</b> -Möhren (g,i, Ebly (Zartweizen a,a1) Obst saisonal/regional	Allgäuer Käsespätzle (a,a1,c,g,i,7) mit Röstzwiebeln (a,a1) <b>Bio</b> -Möhrensalat in Kräuter-Joghurt-Dressing (g,i,2,7) Obst regional/saisonal
<b>Veg. Alternative</b>	<b>Bio</b> Nudeln (a,a1) mit Tomatensauce (i)	Gemüsefrikadellen ( <b>Bio</b> Möhren Pastinaken, Erbsen, Ei a,a1,c)	siehe oben	Gemüsegulasch ( <b>Bio</b> -Möhren, Erbsen, Kohlrabi, g,i,7)	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.