





# Max – Inn

Energie für den ganzen Tag, Tel. 06831 - 8900768



 13.09.2021 bis 17.09.2021	Ravioli Formaggio (a,a1,c) Rahmsoße (g,i,7) Grüner Blattsalat mit Vinaigrette (i,j,2) Mango-Joghurt (g,7) Joghurt vom Bauer Jacobs Losheim	Hähnchenschnitzel (a,a1) Bio-Möhren-Erbsengemüse (g,i,7) Hülsenfrüchte Kartoffelpüree (g,7) Bio-Obst vom Obstbauer Jacoby Tünsdorf	Kürbiscremesuppe mit Kartoffeln und Bio-Möhren (g,i,7) Vollkornbrot (a,a2,f,k) Hefe Donut (a,a1,f,g)	Würstchengulasch (Schweinefleisch i,j,3,4,5) und Geflügelfleisch (g,i,1,5,7) Altern. Geflügelwürstchengulasch (g,i,1,5,7) Vollkornreis Bio-Möhrensalat mit Vinaigrette (i,j,2) Obst regional/saisonal	MSC Seelachs in der Maispanade (d,) Wirsinggemüse (g,i,7) Salzkartoffeln Obst regional/saisonal
Veg. Alternative	siehe oben	Blumenkohl-Käse-Medaillon (Kartoffeln, Gouda, a,a1,a3,g,i,7)	siehe oben	Vegi Würstchengulasch (a,a1,a4,c,g,7)	Überbackene Gemüseaultaschen mit Spinatsauce (a,a1,c,g,i,7)
 20.09.2021 bis 24.09.2021	Vollkorn-Nudeln (a,a1,c) in MSC-Thunfisch-Pomodoro Sauce (Tomaten a,a1,d,i) Bunter Blattsalat mit Vinaigrette (i,j,2) Stracciatella-Joghurt (e,f,g,7)	Hähnchenbrust gegrillt Bio-Möhren und Schwarzwurzelgemüse (g,i,7) Kartoffelpüree (g,7) Obst regional/saisonal	Lauch-Käsesuppe Cheddar-Käse Kartoffeln, Bio-Möhren, Sellerie (g,i,2,7) Sovitalbrot (a,a2,f,k) Vanillepudding (e,g,h,7)	Gulasch vom saarländischen Landschwein (aus der Keule i) Altern. Putengulasch (aus der Putenbrust i) Fleisch von der Metzgerei Stroh Büschfeld Salzkartoffeln Rote Bete Salat mit Vinaigrette (i,j,2) Obst regional/saisonal	Gnocchi (Italienische Mehl-Kartoffel-Spezialität a,a1,c) in Paprika-Cremesoße (g,i,7) Lollo Rosso und Lollo Bionda mit Vinaigrette (i,j,2) Obst regional/saisonal
Veg. Alternative	Tomatensauce (a,a1,i)	Bulgur-Frikadelle (Hartweizen, Bio-Möhren, Sellerie, Lauch a,a1,c)	siehe oben	Vegetarischer Gulasch (Milch-Eiweißbasis a,,a1,a4,c,g,7)	siehe oben
 27.09.2021 bis 01.10.2021	Fagottini Pomodoro/Basilikum (Nudelteigblüten a,a1) Tomaten-Basilikumsoße (i) Bunter Blattsalat mit Vinaigrette (i,j,2) Kirsch-Vanillequark (e,g,h,7)	MSC Backfisch (paniertes Seelachsfilet a,a1,d,j) Spinat (g,i,7) Salzkartoffeln Obst regional/saisonal	Vegetarische Gemüse-Cremesuppe (Kartoffeln Bio-Möhren Hülsenfrüchte Lauch g,h,i,7) Vollkornbrot (a,a2,f,k) Butterstreusel Kuchen (a,a1,c,g,7)	Kaiserbraten (magerer Schweinerücken vom Landschwein 1) Altern. Putenbrust Fleisch von der Metzgerei Stroh Büschfeld Sauerkraut (3) Kartoffelpüree (g,7) Obst regional/saisonal	Chili con Carne (Mexikanische Spezialität) mit Rindfleisch/ Keule vom Bauernhof Jacobs Losheim Mais, rote Bohnen, Paprika (i) Vollkornreis Chinakohlsalat mit Joghurt-Dressing (g,j,2,7) Obst regional/saisonal
Veg. Alternative	siehe oben	Gebackener Feta (Schafskäse g,7)	siehe oben	Valess Schnitzel (Milch-Eiweißbasis a,,a1,a4,c,g,7)	Chili sin Carne Mais, rote Bohnen, Paprika (i)
 04.10.2021 bis 08.10.2021	Bio Nudeln (a,a1) à la Carbonara mit Kochschinkenwürfel (Schweinefleisch (g,i,1,3,5,7) Blattsalat mit Vinaigrette (i,j,2) Beerenjoghurt (Erdbeer., Himbeer, Johannisbeeren g,7) Joghurt von Bauer Jacobs Losheim	MSC Lachswürfel in Dill-Soße (d,g,i,7) Broccoli-Gemüse (i) Kurkuma-Vollkornreis Obst regional/saisonal	Vegetarische Erbsensuppe (Hülsenfrüchte mit Bio-Möhren, Lauch, Sellerie, Kartoffeln, i) Sovitalbrot (a,a2,f,k) Kaiserschmarrn mit Rosinen (Allgäuer Mehl-Ei Spezialität a,a1,c,g,3,7)	High Light Tag Hausgemachte Lasagne mit Rinderhackfleisch und Tomate (a,a1,c,i) Hackfleisch ist vom Bauernhof Jacobs Losheim Bio-Möhrensalat mit Vinaigrette (i,j,2) Bio Obst vom Obstbauer Jacoby Tünsdorf	Bio Nudeln mit Bratkartoffeln (a,a1) Brotcroutons (a,a1,g,7) Eisbergsalat mit Petersilien-Joghurt-Dressing (g,j,2,7) Apfelkompott (3)
Veg. Alternative	Rahmsoße (g,i,7)	Dill-Soße (g,i,7)	siehe oben	Gemüselasagne (a,a1,c,Bio-Möhren, Sellerie, Lauch)	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.