





Max – Inn

Energie für den ganzen Tag, Tel. 06831-8900768



 06.12.2021 bis 10.12.2021	Vollkorn Nudeln (a,a1,c) Waldpilzcreme (Champignons, Stockschwämmchen, Austernseitling i,g,7) Bunter Blattsalat (Lollo Rosso-Lollo Bionda) mit Vinaigrette (i,j,2) Waldbeerjoghurt (Himbeeren, Heidelbeeren, Erdbeeren g,7) Joghurt vom Bauernhof Jacobs Losh	Seelachs in der Maispanade (MSC-Seelachs a,a1,d) Spinat (i,g,7) Kartoffelpüree (i,g,7) Obst regional/saisonal	Erbseneintopf (Bio-Karotten, Kartoffeln, Lauch, Sellerie, g h,i,7) Wiener Würstchen (Schweinefl. f,i,j,l,345, von der Landmetzgerei Stroh Büschfeld) Altern. Putenwiener (f,i,j,1,3,5) Vollkornbrot (a1,a2,f,k) Butterstreusel (a,a1,c,g,7)	Putenbrustgeschnetzeltes (g,i,7) von der Landmetzgerei Stroh Büschfeld Kurkuma-Vollkornreis Lollo Bionda und Lollo Rosso mit Vinaigrette (i,j,2) Bio Obst-regional vom Obstbauer Jacoby Tünsdorf	Bio- Nudeln (a,a1) mit Bratkartoffeln Brotcroutons (a,a1,g,7) Bio-Möhrensalat Vinaigrette (i,j,2) Apfelkompott (3)
Veg. Alternative	siehe oben	Gekochte Eier ©	Gemüsesuppe (Bio-Möhren, Kartoffeln, Sellerie i)	Vegetarisches Geschnetzeltes (a,a1,a4,c,g,7)	siehe oben
 13.12.2021 bis 17.12.2021	Käseravioli (Ital.gefüllte Nudelspez.) mit Tomatensauce (a,a1,c,g,i,7) Bunter Blattsalat (Eichblatt rot und grün) mit Vinaigrette (i,j,2) Sracciatella-Joghurt (e,f,g,7) Joghurt vom Bauer Jacobs Losheim	Hähnchenschnitzel (a,a1) Bio Möhrengemüse mit Erbsen (g,i,7) Kartoffelpüree (g,i,7) Obst regional/saisonal	Kürbis-Kartoffelsuppe (Bio Möhren, Lauch, Sellerie g,i,7) Vollkornbrot (a1,a2,f,k) Vanille-Pudding (g,h,h1,h2,h3,h4,h5,h6,h7,h8,7 Nüssen nur in Spuren)	Weihnachts-Essen Rindergulasch (i) vom Bauernhof Jacobs Losheim Broccoli in Mandelbutter (i,g,h1,7, Spätzle (a,a1,c) Zimtschnecken (a,a1)	Vollkornnudeln (a,a1,c) mit MSC Norw. Lachswürfel in Frischkäse-Schnittlauchsoße (d,g,i,7) Chinakohlsalat Joghurt-Kräuter-Dressing (g,j,2,7) Bio Obst-regional vom Obstbauer Jacoby Tünsdorf
Veg. Alternative	siehe oben	Vegetarisches Schnitzel (a,a1,a4,c,g,7)	siehe oben	Vegetarischer Gulasch (a1,a4,c,g,7)	Schnittlauchsoße (g,i,7)
 20.12.2021 bis 24.12.2021	Vollkorn Nudeln (a,a1,c) mit MSC-Thunfisch-Tomatensauce Bunter Blattsalat Lollo Rosso u. Bionda) mit Vinaigrette (i,j,2) Bratapfel-Joghurt (g,3,7)	Hähnchenbrust gegrillt Wirsinggemüse (g,i,7) Kartoffelpüree (g,i,7) Bio Obst-regional vom Obstbauer Jacoby Tünsdorf	Winterliche Gemüsecremesuppe mit Bio Karotten, Kartoffeln (i,g,h,7) Vollkornbrot (a1,a2,f,k) Hefe Donut (a,a1,a2,f,g,7)	Bio-Spaghetti (a,a1) Rinderbolognese (Tomaten i) (Rindfleisch von der Rinderkeule, Fleisch vom Bauernhof Jacobs Losheim) Bio-Möhrensalat mit Vinaigrette (i,j,2) Obst regional/ saisonal	Heiligabend
Veg. Alternative	Tomatensauce (i)	Bulgurbratling (Hartweizen Bio,Möhren, Sellerie, Lauch, Ei	siehe oben	Vegetarische Bolognese (a,a3,f,i)	
 27.12.2021 bis 31.12.2021	Geschlossen	Geschlossen	Geschlossen	Geschlossen	Geschlossen
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.