





Max – Inn

Energie für den ganzen Tag, Tel. 06831-8900768



 08.11.2021 bis 12.11.2021	Bio Nudeln (a,a1) Rote Linsenbolognese (h,i) Bunter Blattsalat (Lollo Rosso-Bionda u. Eisberg) mit Vinaigrette (i,j,2) Joghurt mit Schattenmorellen (g,7) Joghurt vom Bauernhof Jacobs Losheim	MSC-Seelachsfilet in der Vollkorpanade (a,a1,d,g,j,7) Spinat (g,i,7) Salzkartoffeln Obst regional/saisonal	Kartoffel-Bio-Möhreneintopf (g, i,7) Vollkornbrot (a,a1,a2,a4,f,k) Sankt Martins-Brezel (a,a1,c,g,7)	Gebackener Fleischkäse (Schweinefleisch) (f,i,j,1,3,5) Alternativ: Geflügelfleischkäse (f,i,j,1,3,5) von der Metzgerei Stroh Büschfeld Kartoffelpüree (g,7) Schwarzwurzel-Bio-Möhren Gemüse (g,i,7) Obst vom Bauern Jacoby Tünsdorf	Gebrillte Hähnchenbrust in Currysoße (g,i,7) Vollkornreis Blattsalat (Lollo Bionda und Rosso) mit Schnittlauch Vinaigrette (i,j,2) Obst regional/saisonal
Veg. Alternative	siehe oben	Gebackener Fetakäse (Schafskäse g,7)	siehe oben	Couscous-Frikadellen (Hartweizen, Bio-Möhren, Sellerie, Lauch; a, a1,c)	Broccoli Nuss-Ecke (a,a1,a4,c,h,h1,h2,i)
 15.11.2021 bis 19.11.2021	MSC Norwegische Lachswürfel (d) in Kräutercreme-Soße (Petersilie, Kerbel, Dill, g,i,7) Vollkornreis Bunter Blattsalat (Lollo Rosso-Bionda u. Eisberg) mit Vinaigrette (i,j,2,) Schoko-Müsli-Joghurt (a,a1,a3,a4,e,g,7)	Hähnchenschnitzel (a,a1) Kohlrabi-Bio-Möhren Gemüse (g, i, 7) Kartoffelpüree (g,7) Obst regional/saisonal	Vegetarische Kartoffel-Kürbis-Ingwer-Cremesuppe (Kartoffeln, Bio-Möhren, Hülsenfrüchte, Lauch g,h,i,7) Sovitalbrot (a,a1,a2,a4,f,k) Vanillepudding (g,h,h1,h2,h3,,h4,h5,h6,h7,h8,7 Nüsse in Spuren)	High Light Tag Rindermaultaschen (a,a1,c,i) mit Tomatensoße überbacken (i) Bio-Möhrensalat mit Vinaigrette (i, j,2) Obst regional/saisonal	Schupfnudeln (Mehl-Kartoffel-Spezialität a,a1,c) mit Champignonrahmsauce (g,i,7) Bunter Blattsalat (Lollo Rosso-Bionda u. Eisberg) mit Vinaigrette (i,j,2) Apfelsmus(3)
Veg. Alternative	Kräutercreme-Soße (Petersilie, Kerbel, Dill, g,i,7)	Vegetarische Schnitzel (Milch-Eiweißbasis a,a1,a4,c,g,7)	siehe oben	Gemüsemaultaschen (Spinat, Lauch, Sellerie a,a1,c,i)	siehe oben
 22.11.2021 bis 26.11.2021	Vollkornnudeln (a,a1,c) MSC Thunfisch (d) in Tomatencremesauce (g,i,7) Bunter Blattsalat (Lollo Rosso u. Bianco) mit Vinaigrette (i,j,2,) Zimt-Pflaumen Joghurt (g,7)	Würstchengulasch (Geflügelfleisch g,i,1,5,7) Vollkornreis Farmersalat (Bio-Karotten, Sellerie) mit Joghurt Dressing (g,i,2,7) Obst regional/saisonal	Winterliche Gemüsesuppe (mit Bio-Möhren, Kartoffeln, Wirsing, g,h,i,7) Vollkornbrot (a,a2,f,k) Hefe Donut(a,a1,a2,c,f,g,7)	Putengulasch (g,i,7) Erbsen-Gemüse (g, i, 7) Salzkartoffeln Obst vom Obstbauer Jacoby Tünsdorf	Allgäuer-Käsespätzle mit Röstzwiebeln (a, a1, c, g, i, 7) Endivien Salat mit Joghurt-Dressing (g,i,2,7) Apfelsmus (3)
Veg. Alternative	Tomatensauce (i)	Vegetarisches Würstchengulasch (Quorn c)	siehe oben	Gemüsegulasch (Bio-Karotten, Lauch, Sellerie g,i,7)	siehe oben
 29.11.2021 bis 03.12.2021	Bio-Makkaroni (a, a1) Spinat-Rahmsauce (g,i,7) Bunter Blattsalat (Lollo Rosso-Bionda u. Eisberg) mit Vinaigrette (i,j,2) Obst saisonal/regional	MSC Fischstäbchen (Seelachsfilet, a,a1,d,.) Kartoffelpüree (g,i,7) Gurkensalat mit Joghurt-Dressing (g,j,2,7) Obst saisonal/regional	Gulaschsuppe mit Rindfleisch aus der Rinderkeule, Fleisch vom Bauer Jacobs Losheim Kartoffeln, Lauch, Tomaten, Bio-Möhren, (g,,i,7) Sovitalbrot (a,a1,a2,a4,f,k) Brownie(a,a1,ac,f,g,h,h1,h2,h3,h4,h5,h6,h7,h8,7)	Hähnchenbrustgeschnetzeltes (g,i,7) Vollkornreis Broccoli (i) Obst vom Obstbauer Tünsdorf	Dinkel-Eierknöpfe (a,a1,a5,c) mit Rahmsauce (g,i,7) Bio Möhrensalat mit Vinaigrette (i,j,2) Milchreis mit Zucker-Zimt (g, 7)
Veg. Alternative	siehe oben	Gemüsenuggets (Kartoffeln. Past. Blumenkohl. (a,a1,a3,g,i,7)	Vegetarische Kartoffelsuppe (Bio Karotten, Lauch, Sellerie i)	Vegetarisches Geschnetzeltes (Milch-Eiweißbasis a,a1,a4,c,g,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.