





Max – Inn

Energie für den ganzen Tag, Tel. 06831-8900768



 03.01.2022 bis 07.01.2022	Bio-Nudeln (a,a1) MSC Thunfisch-Tomatensoße (d,i) Eisbergsalat mit Vinaigrette (i,j,2) Stracciatella Joghurt (f,g,7)	Chili con Carne (Mexikanische Spezialität) mit Rindfleisch aus der Rinderkeule, Mais, rote Bohnen, Hülsenfrüchte, Paprika (i) Vollkornreis Chinakohlsalat mit Joghurt-Dressing (g,j,2,7) Obst regional/saisonal	Vegetarische Linsensuppe (Hülsenfrüchte, Bio -Karotten, Lauch, Sellerie, Kartoffeln,i) Sovitalbrot (a,a1,a2,a4,f,h,k) Schokoladenpudding (e,g,7,8)	Hähnchenschnitzel (a,a1) Blumenkohl (g,i,7) Kartoffelpüree (g,7) Obst-regional/saisonal	Gnocchi (a,a1,c,ital. Kartoffel-Mehlspez.) mit Paprikasoße (g,i,7) Lollo Rosso und Bionda, Frisee mit Vinaigrette (i,j,2) Obst regional/saisonal
Veg. Alternative	Tomatensoße (i)	Chili sin Carne (Sojagranulat Mais, rote Bohnen, Hülsenfr, Paprika,,a3,f,i)	siehe oben	Vegetarische Schnitzel (a,a1,a4,c,g,7)	siehe oben
 11.01.2022 bis 14.01.2022	Bio Penne (a,a1) Rote Linsenbolognese (Hülsenfrüchte, Tomaten, Bio Möhren, Lauch i) Eichblattsalat grün, Radiccio, Frisee, mit Vinaigrette (i,j,2) Joghurt mit Bircher Müsli (a,a3,a4,h,h1,h2 g,7) Joghurt vom Bauer Jacobs Losheim	MSC Backfisch (Panierter MSC Seelachsfilet (a,a1,d) Rahmspinat (g,i,7) Salzkartoffeln Obst regional/saisonal	Hühnersuppe (gekocht von frischen, ganzen Hühnern) (als Suppeneinlage Hähnchenbrust) mit Bio -Möhren, Lauch, Sellerie Suppenudeln (a, a1, c) Sovital-Brot (a,a1,a2,a4,f,k) Hefe Donut (a, a1, f, g,7)	Saarl. Lyonerpfanne (Schweinefl. f,i,j,1,3,5) altern..Putenlyoner f,i,j,1,3,5) mit Kartoffeln und Lauch Endiviansalat mit Vinaigrette (i,j,2) Obst-regional /saisonal	Käsespätzle (a,a1,c, Schwäbische Mehl-Ei-Spezialität) mit Röstzwiebeln (a,a1,c) und Edamer (g,7) Blattsalat Lollo bionda und Radiccio mit Kräuter-Joghurt-Dressing g,j,2,7) Apfelmus (3)
Veg. Alternative	siehe oben	Gebackener Feta (Schafskäse g,7)	Gemüsesuppe (Bio -Karotten, Lauch, Sellerie, Hülsenfrüchte g,i,7)	Gemüse-Kartoffel-Pfanne (i, Bio -Karotten, Lauch, Sellerie)	siehe oben
 17.01.2022 bis 21.01.2022	Vollkornnudeln (a,a1,c) Spinat-Soße (g,i,7) Eichblattsalat rot und grün, Frisee, mit Vinaigrette (i,j,2) Waldbeer-Joghurt-Quarkspeise (Johannisbeeren, Heidelbeeren, Brombeeren, Erdbeeren g,7) Joghurt vom Bauer Jacobs Losheim	MSC -Kibbelinge (MSC Seelachsfilet a,a1,c,d,j) Broccoli (g,i,7) Kartoffelpüree (g,7) Obst regional/saisonal	Winterliche Gemüsecremesuppe (Bio -Möhren, Kartoffeln, Erbsen, Lauch, Sellerie,Hülsenfrüchte g, i,7) Vollkornbrot (a, a1, a2) Apfelpannkuchen (a, a1,g,3,7)	Putenbrustgeschnetzeltes mit Champignons (g,i,7) Putenbrust ist von der Metzgerei Stroh Büschfeld Erbsen (i) Vollkornreis Obst-regional /saisonal	Maultaschen mit Rindfleisch (a,a1,c,i) mit Tomatensauce und Edamer überbacken (g,i,7) Lollo bionda und rosso, Frisee, mit Vinaigrette (i,j,2) Obst regional/saisonal
Veg. Alternative	siehe oben	Gemüsebällchen (Erbsen, Mais, Paprika c)	siehe oben	Vegetarisches Geschnetzeltes (a1,a4,c,g,7)	Gemüsemaultaschen (a,a1,c,i)
 24.01.2022 bis 28.01.2022	Bio -Nudeln (a,a1) in Tomaten Basilikumsoße (i) Eichblattsalat rot-grün, Raddiccio mit Vinaigrette (i,j,2) Joghurt mit Zimtpflaumen (g,7) Joghurt vom Bauer Jacobs Losheim	MSC Norw. Wildlachswürfel (d) mit Gemüsesoße (Bio - Karotten, Lauch, Sellerie g,i,7) Vollkornreis Möhrensalat mit Bio -Möhren Joghurdressing (g,j,2,7) Obst regional/saisonal	Kartoffel-Lauchsuppe mit Bio -Möhren, Lauch, Sellerie, Hülsenfrüchte (g,i,7) Vollkornbrot (a,a1,a2) Marmorkuchen (a,a1,c,g,7)	Kaiserbraten (magerer Schweinerücken) altern. Putenbrustbraten Fleisch Metzgerei Stroh Büschfeld Sauerkraut (3) Kartoffelpüree (g,7) Obst-regional /saisonal	Geheiratete mit Kartoffeln Saarl. Mehl-Kartoffel Spezialität (a,a1,c,g,i,7) mit Schinkenwürfel (Schweinefleisch (g,i,1,3,5,7) in Rahmsauce (Endiviansalat mit Vinaigrette (i,j,2) Apfelmus (3)
Veg. Alternative	siehe oben	Broccoli Nußecke-Bratling (Haselnüsse a,a1,c,h,h2)	siehe oben	Vegetarisches Würstchen(c)	Rahmsauce (g,i,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.