





Max – Inn

Energie für den ganzen Tag, Tel. 06831-8900768



 28.02.2022 bis 04.03.2022	Ferien Rosenmontag MSC Norwegische Lachswürfel (d) Gemüsejulienesoße (Bio-Möhren, Lauch, Sellerie g,7) Vollkornreis Gurkensalat mit Dilldressing (i,j,2) Obst regional/saisonal	Ferien Vollkorn Nudeln (a,a1,c) Frühlingskräutersauce (Frühlingslauch, Petersilie, Kerbel g,i,7) Eichblatt grün-rot Frisee Vinaigrette (i,j,2) Obst regional/saisonal	Aschermittwoch Schupfnudeln (Schwäbische Kartoffel-Mehl Spezialität a,a1) mit Paprikasoße (Paprika, Tomaten, Sellerie g,i,7) Gemischter Blattsalat Lollo Bionda und Rosso Frisse Vinaigrette (g,i,j,2,7) Apfelmus (3)	Gegrillte Hähnchenbrust Balkangemüse (Bio Karotten, Paprika, Mais Brechbohnen-Hülsenfrüchte) (i) Kartoffelpüree (g,i,7) Kartoffeln vom K-Bauer Hoffmann Wadern Stracciatella Joghurt (e,f,g,7,8) Joghurt vom Bauer Jacobs Losheim	Vegetarische Gemüsesuppe (Bio-Möhren, Lauch, Sellerie, Hülsenfrüchte) Kartoffeln vom Kartoffelbauer Hoffmann Wadern g,i,7) Vollkornbrot (a1,a2,f,k) Schokoladenkuchen (a,a1,c,g,h,h1,h2,h3,h4,h5,h6,h7,h8,7,8)
Veg. Alternative	Gemüsesauce (Bio-Möhren, Lauch, Sellerie g,i,7)	siehe oben	siehe oben	Bulgurfrüchdel (Hartweizengries, Bio-Möhren, Lauch a,a1,c)	siehe oben
 07.03.2022 bis 11.03.2022	Käsespätzle (a,a1,c) (Schwäb. Mehl-Ei-Spezialität) mit Röstzwiebeln (a,a1,c) Endiviansalat mit Joghurt Dressing (g,i,j,2,7) Apfelmus (3)	MSC Fischstäbchen aus Seelachs-Filet (a,a1,d) Spinat (g,i,7) Salzkartoffeln vom Kartoffelbauer Hoffmann Wadern Mandarinen	Vegetarische Nudelsuppe (Bio-Möhren, Lauch, Sellerie, Buchstaben-Suppennudeln a,a1,c,i) Sovitalbrot (a,a1,a2,a4,f,k) Hefe-Donut (a,a1,a2,c,f,7)	High Light Tag Burger zum selber bauen Chicken Patti (a,a1,a3,a4,a5,c,i) Tomate, Gurke, Salatblatt Hamburger-Brötchen (a,a1,c) Tomatenketchup Kartoffel-Wedges Bio Apfel Cox Orange vom Obstbauer Jacoby Tünsdorf	Vegetarische Schnitzel (a,a1,a4,c,g,7) Kartoffelpüree (g,7) Kartoffeln vom Kartoffelbauer Hoffmann Wadern Salat mit Bio-Möhren Vinaigrette (i,j,2) Beeren- Smothie (Milch, Himbeeren, Erdbeeren g,7) Milch vom Bauer Jacobs Losheim
Veg. Alternative	siehe oben	Gemüse-Nuggets (Mais, Erbsen, Bio-Möhren, a,a1,c)	siehe oben	Gemüse-Patti (Spinat, Sellerie, Ei, a,a1,a3,a4,c,g,i,7)	siehe oben
 14.03.2022 bis 18.03.2022	Bio Nudeln (a, a1) Spinatsauce (g, i,7) Grüner Blattsalat mit Vinaigrette (i,j,2) Vanille-Quarkspeise (mit Joghurt g,7) Joghurt vom Bauer Jacobs Losheim	MSC Knusper Seelachs (Seelachsfilet) in der Maispanade (d) Erbsengemüse mit Bio-Möhren g,i,7) Kartoffelpüree (g,i,7) Kartoffeln sind vom Kartoffelbauer Hoffmann Wadern Obst regional/saisonal	Chili sin Carne (Soja-Granulat a,a3,f) (Mais, rote Bohnen, Hülsenfrüchte Paprika i) Vollkornreis Gurkensalat mit Dilldressing (i,g,j,2,7) Obst regional/saisonal	Kebap Putenbrustgeschnetzeltes Tzaziki (Quark mit Gurke g,i,7) Fladenbrot Rustical (a,a1,a2,a3,a4,k) g,7) Vollkornreis Weißkrautsalat mit Vinaigrette (i,j,2) Bio Obst regional/saisonal vom Obstbauer Jacoby Tünsdorf	Kartoffeleintopf mit Bio-Möhren (i) Kartoffeln sind vom Kartoffelbauer Hoffmann Wadern Vollkornbrot (a1,a2,f,k) Eier-Pfannkuchen mit Zucker und Zimt (a,a1,c,g,7)
Veg. Alternative	siehe oben	Gebackener Feta (g,7)	siehe oben	Vegetarisches Geschnetzeltes (a,a1,a4,c,g,7)	siehe oben
 21.03.2022 bis 25.03.2022	Vollkorn Nudeln (a,a1,c) Thunfisch-Tomatensauce (d,i) Lollo Bionda Lollo Rosso mit Vinaigrette (i,j,2) Erdbeer-Joghurt (g,7) Joghurt vom Bauer Jacobs Losheim	Gnocchi (a,a1,c) (Ital. Kartoffel-Mehl-Spezialität) Tomaten-Basilikumsoße (i) Gurkensalat Dill-Dressing (g,i,2,7) Obst regional/saisonal	Käseravioli (a,a1,c,g,i,7) Tomatenbasilikumsauce (i) Eichblatt rot und grün mit Joghurt-Dressing (g,i,j,2,7) Obst regional/saisonal	Lasagne Bolognese (Tomate Bio Möhren a,a1,c,g,i,7) (mit Rinderhackfleisch aus der Keule) Rindfleisch ist vom Bauer Jacobs Losheim Salat mit Bio-Möhren Vinaig. (i,j,2) Bio Obst regional/saisonal vom Obstbauer Jacoby Tünsdorf	Erbsensuppe (Hülsenfrüchte Bio-Möhren, Lauch, Sellerie, Kartoffeln g,i,7) Kartoffeln sind vom Kartoffelbauer Hoffmann aus Wadern Sovitalbrot (a,a1,a2,a4,f,k) Bananen Apfelkuchen-Schnitte (a,a1,a2,a3,a4,a5,a6,c,g,h,h1,7)
Veg. Alternative	Tomatensauce (i)	siehe oben	siehe oben	Vegetarische Lasagne (a,a1,c,i) 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 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.