

Max – Inn

Energie für den ganzen Tag, Tel. 06831-8900768



 <p>25.04.2022 bis 29.04.2022</p>	<p>Wellenbandnudeln (a,a1,c) mit Tomatensauce (i) geriebener Edamer (g,7) Lollo Rosso Lollo Bionda mit Kräuter-Joghurt-Dressing (g,i,j,2,7) Stracciatella-Joghurt (f,g,7,8) Joghurt vom Bauer Jacobs Losheim</p>	<p>MSC-Fischstäbchen (a,a1,d, (Seelachsfilet) Broccoli (i) Kartoffelpüree (g,7) vom Kartoffelbauer Hoffmann Obst regional / saisonal</p>	<p>Kartoffel-Gemüsesuppe Kartoffeln, Sellerie, Bio-Möhren Hülsenfrüchte g,i,7) Sovitalbrot (a,a1,a2,a4,f,k) Pfannkuchen mit Zimt (a,a1,c,g,7)</p>	<p>Gyros (Putenbrust) Tzaziki (Magerquark mit Gurke g,7) Vollkornreis Weißkrautsalat mit Bio-Möhren Vinaigrette(i,j,2) Bio Obst vom Obstbauer Jacoby Tünsdorf</p>	<p>Käsespätzle (Schwäbische Mehl-Ei Spezialität a,a1,c,g,7) mit Edamer überbacken Röstzwiebeln (a,a1,c) Eisbergsalat mit Vinaigrette (i,j,2) Apfelmus (3)</p>
<p>Veg. Alternative</p>	<p>siehe oben</p>	<p>Gemüsenuggets (Mais, Erbsen, Kartoffel a,a1,c)</p>	<p>siehe oben</p>	<p>Vegetarischer Gyros (a,a1,a4,c,g,7)</p>	<p>siehe oben</p>
 <p>02.05.2022 bis 06.05.2022</p>	<p>Chili sin carne (f,i) (Kidneybohnen Hülsenfrüchte, Mais, Paprika) Vollkornreis Eichblatt rot und grün mit Vinaigrette (i,j,2) Obst regional / saisonal</p>	<p>Vegetarische Schnitzel (a,a1,a4,c,g,7) Möhrengemüse von Bio-Möhren(i) Kartoffelpüree (g,i,7) vom Kartoffelbauer Hoffmann Obst regional / saisonal</p>	<p>Kartoffel-Lauch Suppe (Bio-Möhren, Sellerie, Lauch g,i,7) Vollkornbrot (a,a1,a2,f,k) Vanille-Pudding (g,h,h1,h2,h3,h4,h5,h6,h7,h8,7 Nüssen nur in Spuren)</p>	<p>MSC Backfisch (Seelachsfilet) Kohlrabigemüse (g,i,7) Salzkartoffeln vom Kartoffelbauer Hoffmann Bio Obst vom Obstbauer Jacoby Tünsdorf</p>	<p>Bio-Nudeln (a,a1) mit Schinken-Sahne-Soße (Schweinefleisch (g,i,1,3,5,7) Eichblatt rot und grün mit Vinaigrette (i,j,2) Waldbeer-Joghurt (Johannisbeeren, Heidelbeeren, Erdbeeren g,7) Joghurt vom Bauer Jacobs Losheim</p>
<p>Veg. Alternative</p>	<p>siehe oben</p>	<p>siehe oben</p>	<p>siehe oben</p>	<p>Blumenkohl-Kartoffel-Käsemedallion (a,a1,g,i,7)</p>	<p>Sahnesoße (g,i,7)</p>
 <p>09.05.2022 bis 13.05.2022</p>	<p>Bio-Vollkorn-Nudeln (a,a1) MSC -Thunfisch-Tomatensauce (d,i) Eichblatt rot und grün mit Vinaigrette (i,j,2) Vanillequark (g,7)</p>	<p style="text-align: center;">Überraschungsmenü mit Sternekoch Stefan Marquard</p>	<p>Toskanische Tomatensuppe (Zucchini, Aubergine Tomate g,i,7) Vollkornreis Sovitalbrot (a,a1,a2,a4,f,k) Schokoladenkuchen (a,a1,c,g,h,h1,h2,h3,h4,h5,h6,h7,h8,7,8)</p>	<p>Gnocchi (a,a1) (Ital. Kartoffel-Mehl-Spezialität mit Bärlauch-Cremesoße (g,i,7) Eichblatt rot und grün mit Vinaigrette (i,j,2) Bio Obst vom Obstbauer Jacoby Tünsdorf</p>	<p>Bio-Nudeln (a,a1) mit Bratkartoffeln vom Kartoffelbauer Hoffmann Brotcroutons (a,a1,g,7) Möhrensalat aus Bio Möhren Vinaigrette (i,j,2) Apfelmus (3)</p>
<p>Veg. Alternative</p>	<p>Tomatensauce (i)</p>	<p></p>	<p>siehe oben</p>	<p>siehe oben</p>	<p>siehe oben</p>
 <p>16.05.2022 bis 20.05.2022</p>	<p>Bio-Spagetti (a,a1) Vegetarische Bolognese Bio-Möhren, Sellerie, Lauch Lollo Rosso, Lollo Bionda mit Kräuter-Joghurt-Dressing (g,i,j,2,7) Obst regional / saisonal</p>	<p>MSC Norw. Lachswürfel (d) Schnittlauchsoße (g,i,7) Vollkornreis Gurkensalat mit Dillvinaigrette (i,j,2) Erdbeerjoghurt (g,7) Joghurt vom Bauer Jacobs Losheim</p>	<p>Gulaschsuppe mit Rindfleisch aus der Rinderkeule, Fleisch vom Bauer Jacobs Losheim mit Kartoffeln, Paprika, Tomaten, Bio-Möhren, Sellerie (i) Vollkornbrot(a,a1,a2,f,k) Butterstreusel-Kuchen (a,a1,c,g,7)</p>	<p>Schupfnudeln (Schwäbische Kartoffel-Mehl Spezialität a,a1,c) mit Paprikasoße (Paprika, Tomaten, Sellerie g,i,7) Gemischter Blattsalat Lollo Bionda und Rosso Frisse Vinaigrette (i,j,2) Apfelmus (3)</p>	<p>Quinoa-Erbsen Frikadelle (Hülsenfrüchte Nüsse und Ei nur in Spuren c,h,h1,h2,h3,h4,h5,h6,h7,h8) Kartoffelpüree (g,7) vom Kartoffelb. Hoffmann Wadem Möhrengemüse von Bio-Möhren (i) Bio Obst Obstbauer Jacoby Tünsdorf</p>
<p>Veg. Alternative</p>	<p>siehe oben</p>	<p>Bio-Eier in Schnittlauchsoße (c,g,i,7)</p>	<p>Kartoffelsuppe (g,i,7) Kartoffel, Lauch, Sellerie</p>	<p>siehe oben</p>	<p>siehe oben</p>

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.