

Max – Inn

Energie für den ganzen Tag, Tel. 06831-8900768



 23.05.2022 bis 27.05.2022	Bio Nudeln (a,a1) mit toscanischem Gemüse Bio-Möhren, Zucchini, Auberginen Tomaten (i) Lollo Rosso Lollo Bionda-Salat mit Vinaigrette (i,j,2) Erdbeer-Joghurt (g,7 Spuren von Nüssen) Joghurt vom Bauer Jacobs Losheim	Hähnchenschnitzel (a,a1) Erbsengemüse Hülsenfrüchte mit Bio- Möhren (i) Kartoffelpüree (g,7) vom Kartoffelbauer Hoffmann Obst regional / saisonal	Gemüseaultaschen-Schwäbische Nudel Spezialität gefüllt mit Spinat Ricotta,Karotten a,a1,g,i,7) in Tomaten Sauce (i) mit Edamer überbacken (g,7) Blattsalat Lollo Bionda und Rosso mit Vinaigrette (i,j,2) Obst regional/saisonal	FEIERTAG Christi-Himmelfahrt Thunfischsteak natur gegrillt Spinat (g,i,7) Vollkornreis Bio Obst vom Obstbauer Jacoby Tünsdorf	Gemüsesuppe Kartoffeln, Sellerie, Bio-Möhren Hülsenfrüchte g,i,7) Sovitalbrot (a,a1,a2,a4,f,k) Hefe-Donut (a,a1,a2,c,f,7)
Veg. Alternative	siehe oben	Blumenkohl-Kartoffel-Käsemedallion (a,a1,g,i,7)	siehe oben	Gekochte Eier in Senfsauce (c,g,i,7)	siehe oben
 30.05.2022 bis 03.06.2022	Ebly (Zartweizen a,a1) mit Linsencurry (rote Linsen, Hülsenfrüchte Tomaten, Sellerie i) Lollo Rosso Lollo Bionda-Salat mit Vinaigrette (i,j,2) Obst saisonal/regional	Seelachs in der Vollkornpanade (a,a1,d) Kartoffelpüree (g,7) vom Kartoffelbauer Hoffmann Gurkensalat mit Vinaigrette (i,j,2) Waldbeer-Joghurt (Johannisbeeren, Heidelbeeren, Erdbeeren g,7) Joghurt von Bauer Jacobs Losheim	Tomatensuppe (Bio-Möhren Lauch, SellerieTomate g,i,7) mit Nudelreis (a,a1,c) Vollkornbrot (a,a1,a2,f,k) Mini-Hefe-Zöpfchen (a,a1,a3,c,g,7)	High-Light Tag Curry-Wurst Geflügelbratwurst Geflügelfleisch(g,i,1,5,7) Erbsengemüse (i) Vollkornreis Bio Obst Obstbauer Jacoby Tünsdorf	Schwäbische Käsespätzle (Schwäbische Mehl-Ei Spez.a,a1,c) mit Edamer und Röstzwiebeln (a,a1,c,g,7) Eichblattsalat rot und grün mit Vinaigrette (i,j,2) Apfelsmus (3, Zitrus)
Veg. Alternative	siehe oben	Gemüsenuggets (Mais, Erbsen, Kartoffel a,a1,c)	siehe oben	Vegetarische Currywurst (c,i)	siehe oben
 06.06.2022 bis 10.06.2022	Feiertag-Pfingstmontag MSC Norw. Lachswürfel (d) Schnittlauch-Sauce (g,i,7) Vollkornreis Eichblattsalat rot und grün mit Vinaigrette (i,j,2) Himbeer-Joghurt (g,7)	Faggottini Pomodoro Basilikum (Nudelteigblüten) (a,a1) Tomaten-Basilikum Sauce (d,i) Eichblattsalat rot und grün mit Vinaigrette (i,j,2) Obst saisonal/regional	Bio-Nudeln (a,a1) Rinderbolognese (i) mit Rindfleisch aus der Keule das Fleisch ist vom Bauernhof Jacobs Losheim Blattsalat Lollo bionda und Rosso mit Vinaigrette (i,j,2) Obst regional / saisonal	Vegetarische Schnitzel (a,a1,a4,c,g,7) Gemüse von Bio Möhren (i) Kartoffelpüree (g,7) vom Kartoffelbauer Hoffmann Bio Obst vom Obstbauer Jacoby Tünsdorf	Kartoffel-Kohlrabi Suppe (Bio-Möhren, Sellerie, Lauch Hülsenfrüchte g,i,7) Vollkornbrot (a,a1,a2,f,k) Schokoladen-Pudding (g,h,h1,h2,h3,h4,h5,h6,h7,h8,7 Nüssen nur in Spuren)
Veg. Alternative	Tomatensoße (i)	siehe oben	Gemüsebolognese (Bio Möhren, Lauch, Sellerie i)	siehe oben	siehe oben
 13.06.2022 bis 17.06.2022	Bio-Vollkorn-Nudeln (a,a1) Paprika-Ajvarcreme (g,i,7) Eichblattsalat rot und grün mit Vinaigrette (i,j,2) Schokoladenquark (g,h,h1,h2,h3,h4,h5,h6,h7,h8, 7) Nüsse nur in Spuren	Gegrillte Hähnchenbrust Ratatouille Gemüse (Paprika, Tomaten, Zucchini Bio-Möhren, Sellerie, i) Kartoffelpüree (g,7) vom Kartoffelbauer Hoffmann Obst saisonal/regional	Bio- Nudeln (a,a1) mit Bratkartoffeln Kartoffeln vom Kartoffelbauer Hoffmann Brotcroustons (a,a1,g,7) Eichblatt rot und grün mit Vinaigrette (i,j,2) Apfelsmus (3, Zitrus)	Feiertag-Fronleichnam MSC Rotbarsch (Nordatlantik Fischfilet) paniert Vollkornreis Gurkensalat mit Dillvinaigrette (i,j,2) Bio Obst vom Obstbauer Jacoby Tünsdorf	Zucchini Kartoffelsuppe (Bio Möhren,Sellerie,Lauch (g,i,7) Sovitalbrot (a,a1,a2,a4,f,k) Zitronenkuchen (a,a1,c,f,g,7)
Veg. Alternative	siehe oben	Gemüsefrikadelle (Erbsen, Pastinaken Mais, a, a1,c)	siehe oben	Sellerieschnitzel (a,a1,i)	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.