





Max – Inn

Energie für den ganzen Tag, Tel. 06831-8900768



 <p>18.07.2022 bis 22.07.2022</p>	<p>Bio Vollkornnudeln (a,a1) Paprikasoße (g,i,7) Blattsalat (Lollo rosso-bionda) mit Vinaigrette (i,j,2) Kirsch-Joghurt (g,7) Bauernhof Jacobs Losheim</p>	<p>Geflügelbratwurst (Geflügelfleisch g,i,1,5,7) Kartoffelpüree (g,9) vom Kartoffelbauer Hoffmann Wadern Salat von Bio-Möhren mit Vinaigrette (i,j,2) Obst regional/saisonal</p>	<p>Gemüsemaultaschen-(Schwäbische Spezialität mit Gemüse gefüllt a,a1,g,i,7) mit Tomatensoße und Käse überbacken (g,7) Lollo Bionda und Rosso mit Vinaigrette (i,j,2) Bio-Obst Obstbauer Jacoby Tünsdorf</p>	<p>MSC Norwegische Lachswürfel in Gemüsesoße (Bio-Möhren, Lauch, Sellerie d,g,i,7) Vollkornreis Gurkensalat mit Joghurt-Dressing (g,j,2,7) Obst regional/saisonal</p>	<p>Sommerliche Gemüsesuppe (Bio-Möhren, Sellerie, Kohlrabi Lauch Tomaten i) Sovitalbrot (a,a1,a2,a4,f,k) Marmorkuchen (a,a1,c,g,h,h1,h2,h4,h5,h6,h7,h7,7)</p>
<p>Veg. Alternative</p>	<p>siehe oben</p>	<p>Vegetarische Bratwurstwurst (c)</p>	<p>siehe oben</p>	<p>Gemüsesoße (Bio-Möhren, Lauch, Sellerie d,g,i,7)</p>	<p>siehe oben</p>
 <p>25.07.2022 bis 29.07.2022</p>	<p>FERIEN Bio-Nudeln (a,a1) Tomaten-Basilikum-Soße (i) Blattsalat (Lollo Bionda/Rosso) Vinaigrette (i,j,2) Joghurt mit Schokomüsli (a,a1,a4,e,g,7) Joghurt vom Bauernhof Jacobs Losheim</p>	<p>Gegrillte Hähnchenbrustfilet Balkangemüse (Paprika, Mais, Brechbohnen, Tomaten i) Ebly (Hartweizen a,a1) Obst saisonal/regional</p>	<p>MSC Fischstäbchen (Paniertes Seelachsfilet, a,a1,c,d,j) Kartoffelpüree (g,7) Gurkensalat mit Vinaigrette (i,j,2) Obst regional/saisonal</p>	<p>Vegetarische Schnitzel (a,a1,a4,c,g,7) Nudelsalat von der Bio-Nudel Tomaten Gurken und Schnittlauchvinaigrette Bio-Obst Obstbauer Jacoby Tünsdorf</p>	<p>Sommerlicher Eintopf von Bio-Möhren Frühlingslauch und Kartoffeln vom Kartoffelbauer Hoffmann Wadern Vollkornbrot (a,a2,f,k) Vanillepudding (e,g,7)</p>
<p>Veg. Alternative</p>	<p>siehe oben</p>	<p>Quinoa Erbsenfrikadelle (nur in Spuren c,h,1,h2,h3,h4,h5,h6,h7,h8)</p>	<p>Gemüsenuggets (Mais, Erbsen, Kartoffel, Bio-Möhren a,a1,c,i)</p>	<p>siehe oben</p>	<p>siehe oben</p>
 <p>01.08.2022 bis 05.08.2022</p>	<p>FERIEN Bio Vollkorn-Nudeln (a,a1) MSC Thunfischtomatensoße (d,i) Lollo-Bionda-rosso Salat mit Vinaigrette (i,j,2) Erdbeer-Joghurt (g,7) Joghurt vom Bauernhof Jacobs Losheim</p>	<p>Chilli sin Carne (Quinoa, Kidney-Bohnen, Mais) nur in Spuren (h,1h,2,h3,h4,h5,h6,h7,h8,k) Vollkornreis Lollo Bionda-rosso Salat mit Vinaigrette (i,j,2) Obst-regional/saisonal</p>	<p>Schupfnudeln (Kartoffel-Nudelteig Spezialität a,a1,c) Rahmsoße (g,i,7) Lollo Bionda und Rosso Salat mit Vinaigrette (i,j,2) Obst regional/saisonal</p>	<p>High-Light Tag Blechkadelle mit Rindfleisch aus der Rinderkeule /Bauernhof Jacob (mit Haferflocken a,a4,i) Kartoffelpüree (g,7) vom Kartoffelbauer Hoffmann Salat von Bio-Möhren mit Vinaigrette (i,j,2) Bio-Obst regional/saisonal</p>	<p>Grüne "Bibbelches" Bohnensuppe (Bio Möhren, Lauch, Sellerie, Hülsenfrüchte, Kartoffeln, g,h,i,7) Vollkornbrot (a,a2,f,k) Hefe-Donut (a,a1,c,f,g,7)</p>
<p>Veg. Alternative</p>	<p>Tomatensauce (i)</p>	<p>siehe oben</p>	<p>siehe oben</p>	<p>Gemüsefrikadelle (Pastinaken, Erbsen, Mais,a,a1,c)</p>	<p>siehe oben</p>
 <p>08.08.2022 bis 12.08.2022</p>	<p>FERIEN Bio Nudeln (a,a1) mit Erbsen-Sahnesauce (Hülsenfrüchte g,h,i,7) Blattsalat (Lollo Bionda/Rosso) mit Vinaigrette (i,j,2) Waldbeer-Quark (g,7) Joghurt vom Bauernhof Jacobs Losheim</p>	<p>MSC Backfisch Seelachsfilet paniert (a,a1,d,g,j,7) Spinat (g,i,7) Salzkartoffeln vom Kartoffelbauer Hoffmann Wadern Obst regional/saisonal</p>	<p>Kartoffel-Frischkäse Taschen (g,i,7) Quark-Kräuter-Dip (Petersilie Schnittlauch Dill g,7) Kopfsalat mit Joghurt-Dressing (g,i,j,2,7) Obst regional/saisonal</p>	<p>Hähnchenschnitzel (a,a1) Kartoffelpüree (g,7) vom Kartoffelbauer Hoffmann Wadern Salat von Bio-Möhren mit Vinaigrette (i,j,2) Bio-Obst Obstbauer Jacoby Tünsdorf</p>	<p>Toskanische Tomatencremesuppe (Tomaten, Basilikum g,i,7) und Vollkornreis Sovitalbrot (a,a1,a2,a4,f,k) Zitronenblechkuchen (a,a,c,g,7)</p>
<p>Veg. Alternative</p>	<p>siehe oben</p>	<p>Rührer (c,g,7)</p>	<p>siehe oben</p>	<p>Linsenfrikadelle (Linsen, Kartotten, Sellerie, Lauch, h,i)</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..