





Max – Inn

Energie für den ganzen Tag, Tel. 06831-8900768



 15.08.2022 bis 19.08.2022	Feiertag Gefüllte Paprikaschoten (mit Tomaten, Paprika, Erbsen, Mais i) Vollkornreis Eichblatt Rot und Grün mit Vinaigrette (i,j,2) Bio-Obst vom Obstbauer Jacoby Tünsdorf	Faggottini Pomodoro/Basilikum Nudelteigblüten a,a1) Basilikum-Tomatensoße (i) Blattsalat (Lollo rosso-bionda) mit Vinaigrette (i,j,2) Obst regional/saisonal	MSC Fischstäbchen (Seelachsfilet a,a1,d) Kohlrabi-Bio-Möhrengemüse (i) Kartoffel-Stampf (g,7)- Kartoffeln vom Kartoffelbauer Hoffmann Wadern Schokoladenjoghurt (g,7) Joghurt vom Bauernhof Jacobs Losheim	Allgäuer-Käsespätzle (Mehl-Ei Spezialität a,a1,c,g,7) mit Gouda überbacken Röstzwiebeln (a,a1,c) Salat von Bio-Möhren mit Vinaigrette (i,j,2) Apfelsmus (3)	Gulaschsuppe mit Rindfleisch aus der Rinderkeule, vom Bauernhof Jacobs Losheim mit Kartoffeln, Paprika, Tomaten, Bio-Möhren, Sellerie (i) Vollkornbrot (a,a1,a2,f,k) Butterstreusel-Kuchen (a,a1,c,g,7)
Veg. Alternative	siehe oben	siehe oben	Cous-Cous Bratling (Paprika, Sellerie, Ei, a,a1,c,i)	siehe oben	Kartoffelsuppe (Kartoffel, Lauch, Sellerie, g,i,7)
 22.08.2022 bis 26.08.2022	Ferien Vollkornnudeln (a,a1,c) mit roter Linsenbolognese (i,h-Hülsenfrüchte) Blattsalat (Lollo Rosso/Bionda) mit Vinaigrette (i,j,2) Bircher-Müsli (Birken, Äpfel, Rosinen, gehackte Haselnüsse, a,a1,a3,a4,g,h,h1,h2,7)	MSC Seelachsfilet in der Vollkornpanade (a,a1,d) Rahm-Spinat (g,i,7) Salzkartoffeln-Kartoffeln vom Kartoffelbauer Hoffmann Wadern Obst regional/saisonal	Geheiratete mit Kartoffeln Saarl.Mehl-Kartoffel-Spezialität (a,a1c,g,7) vom Kartoffelbauer Hoffmann Blattsalat (Eichblatt rot/grün) mit Rahmsoße (g,i,7) Vinaigrette (Peters. Schnittl. Dill i,j,2.) Apfelsmus (3)	High Light Tag Putengyros (Hähnchenoberkeulenfleisch) Vollkornreis Tzatziki (Joghurt, Quark, Salatgurke g,i,7) Weiß-Krautsalat mit Vinaigrette(i,j,2) Bio-Obst vom Obstbauer Jacoby Tünsdorf	Kartoffel-Zucchini-Suppe Bio-Möhren, Kartoffeln (Lauch, Sellerie, g,h,i,7) Sovitalbrot (a,a1,a2,a4,f,k) Marmorkuchen (a,a1,c,g,h,h1,h2,h3,h4,h5,h6, h7,h8 Nüsse nur in Spuren)
Veg. Alternative	siehe oben	Gerstenbratling (Lauch, Sellerie, Bio-Möhren a,a1,c,i)	siehe oben	Vegetarischer Gyros (a,a1,a4,c,g,7)	siehe oben
 29.08.2022 bis 02.09.2022	Ferien Bio Nudeln (a,a1) MSC Thunfischtomatensoße (d,i) Lollo-Bionda-rosso Salat mit Vinaigrette (i,j,2) Erdbeer-Joghurt (g,7, h,h1,h2,h3,h4,h5,h6, h7,h8 Nüsse nur in Spuren) Joghurt vom Bauernhof Jacobs Losheim	Gemüsefrikadelle (Pastinake, Mais, Erbsen a,a1,c) Erbsengemüse mit Bio Möhren Kartoffel-Stampf (g,7), Kartoffeln vom Kartoffelbauer Hoffmann Wadern Obst regional/saisonal	Gegrillte Hähnchenbrust Bechamelkartoffeln (g,i,7) Gurkensalat mit Dill Vinaigrette (i,j,2) Obst regional/saisonal	Tortellini Formaggio (a,a1,g,i,7) mit Kräuter-Frischkäsesoße (Schnittlauch, Petersile, g,i,7) Blattsalat (Eichblatt rot/grün mit Joghurt-Dressing g,i,j,2,7) Bio-Obst der Saison vom Obstbauer Jacoby Tünsdorf	Minestrone (Italienische Gemüsesuppe mit Zucchini, Bio Möhren Sellerie, Kartoffeln, Blumenkohl, Tomaten) mit Vollkornreis Vollkornbrot a,a2,f,k Vanillepudding (e,g,7) c,h,h1,h2,h3,h4,h5,h6, h7,h8 Nüsse und Ei, nur in Spuren)
Veg. Alternative	Tomatensauce (i)	siehe oben	Sellarieschnitzel (a,a1,i)	siehe oben	siehe oben
 05.09.2022 bis 09.09.2022	1 Schultag Bio Nudeln (a,a1) Tomatensoße (i) Blattsalat (Lollo Bionda/Rosso) mit Vinaigrette (i,j,2) Joghurt mit Kirschen (Joghurt vom Bauernhof Jacobs Losheim g,7)	Vegetarische Schnitzel (a,a1,a4,c,g,7) Möhrengemüse von Bio-Möhren (i) Kartoffel-Stampf (g,7)- Kartoffeln vom Kartoffelbauer Hoffmann Wadern Obst regional/saisonal	Kürbis-Kartoffelsuppe (Bio-Möhren, Kartoffeln; Sellerie g,i,7) Vollkornbrot (a,a2,f,k) Zitronenkuchen (a,a1,c,g,7)	MSC Norwegische Lachswürfel in Tomaten-Gemüsesoße (Bio-Möhren, Lauch, Sellerie g,i,7) Vollkornreis Gurkensalat mit Joghurt-Dressing (g,i,j,2,7) Bio-Obst der Saison vom Obstbauer Jacoby Tünsdorf	Bio Nudeln (a,a1) a la Carbonara mit Kochschinkenwürfel (Schweinefleisch (g,i,1,3,5,7) Bunter Eichblattsalat mit Vinaigrette (i,j,2) Apfelsmus (3)
Veg. Alternative	siehe oben	siehe oben	siehe oben	Gemüsesoße mit Lauch, Sellerie Bio-Möhren g,i,7)	Rahmsoße (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..