





Max – Inn

Energie für den ganzen Tag, Tel. 06831-8900768



 <p>12.09.2022 bis 16.09.2022</p>	<p>Bio-Vollkornreis (a,a1) mit vegetarischer Bolognese (i,h-Hülsenfrüchte, rote Linsen Tomaten) Blattsalat (Lollo Rosso/Bionda) mit Vinaigrette (i,j,2) Waldbeer-Joghurt (Brombeeren, Heidelbeeren, Erdbeeren,g,7) Joghurt Milchbauer Jacobs Losheim</p>	<p>Bio Rinderfrikadelle (Bio-Rindermuskelfleisch c,g,i,j,7) Kartoffel-Stampf (g,7) Rote Bete Salat mit Vinaigrette (i,j,2) Obst regional/saisonal</p>	<p>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) Apfelmus (3)</p>	<p>MSC Backfisch paniert (Seelachsfilet a,a1,d) Wirsinggemüse (g,i,7) Salzkartoffeln Bio-Obst Obstbauer Jacoby Tünsdorf</p>	<p>Linsensuppe (Hülsenfrüchte Sellerie,Lauch,Bio Möhren (i) Vollkornbrot a,a2,f,k) Schokoladenpudding(e,g,7) c,h,h1,h2,h3,h4,h5,h6, h7,h8 Nüsse und Ei, nur in Spuren</p>
<p>Veg. Alternative</p>	<p>siehe oben</p>	<p>Blumenkohl-Bratling (Blumenk. Käse, Kartoffeln a,a1,g,7)</p>	<p>siehe oben</p>	<p>Gebackener Schafskäse (g,7)</p>	<p>siehe oben</p>
 <p>19.09.2022 bis 23.09.2022</p>	<p>Bio-Vollkornnudeln (a,a1) Tomaten-Kichererbsen- Sosse (i) Eichblatt Rot und Grün mit Vinaigrette (i,j,2) Schokoladen-Joghurt (g,7) (h,h1,h2,h3,h4,h5,h6, h7,h8 Nüsse und Ei, nur in Spuren) Joghurt Milchbauer Jacobs Losheim</p>	<p>MSC Hoki Fischfilet (Südwestatlantische Seehechtfilet a,a1,d,g,j,7) Rahm-Spinat (g,i,7) Kartoffel-Stampf (g,7) Kartoffelbauer Hoffmann Wadern Obst regional/saisonal</p>	<p>Gemüsemaultaschen (Schwäbische Nudelspezialität..mit Gemüsefüllung a,a1,g,i,7) Tomatensosse (i) und Gouda überbacken Lollo-Bionda und Rosso mit Vinaigrette (i,j,2) Obst regional/saisonal</p>	<p>Putengeschnetzeltes (aus der Putenbrust) Metzgerei Stroh Büschfeld mit Rahmsoße (g,i,7) Erbsengemüse (i) Vollkornreis Bio-Obst Obstbauer Jacoby Tünsdorf</p>	<p>Kartoffel 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)</p>
<p>Veg. Alternative</p>	<p>siehe oben</p>	<p>Rührei (c,g,7)</p>	<p>siehe oben</p>	<p>Vegetarischer Gulasch(a,a1,a4,c,g,7)</p>	<p>siehe oben</p>
 <p>26.09.2022 bis 30.09.2022</p>	<p>Bio-Gabelspaghetti (a,a1) Tomaten- Basilikumsoße (i) ger.Gouda Blattsalat (Lollo Bionda/Rosso) mit Vinaigrette (i,j,2) Stracciatella-Joghurt (g,7, h,h1,h2,h3,h4,h5,h6, h7,h8 Nüsse nur in Spuren) (Joghurt vom Bauernhof Jacobs Losheim g,7)</p>	<p>Gemüsefrikadelle (Pastinake, Mais, Erbsen a,a1,c) Erbsengemüse mit Bio Möhren Kartoffel-Stampf (g,7), Kartoffeln vom Kartoffelbauer Hoffmann Wadern Melone der Saison</p>	<p>Minestrone (Italienische Gemüsesuppe mit Zucchini, Bio Möhren Sellerie, Kartoffeln, Blumenkohl, Tomaten) Suppennudeln (a,a1,c) Vollkornbrot (a,a1,a2,f,k) Dinkelpannkuchen (a,a1,c,g,7 h,h1,h2,h3,h4,h5,h6, h7,h8 Nüsse nur in Spuren)</p>	<p>High Light Tag Hamburger zum Selberbauen Geflügelfrikadelle Tomate (Hähnchen-Truth.a,a1,c,i) Gurke Lollo Bionda-Salat Tomatenketchup Kartoffel-Wedges Bio-Trauben Obstbauer Jacoby Tünsdorf</p>	<p>MSC Norwegische Lachswürfel (d) in Tomaten-Gemüesoße (Bio-Möhren, Lauch, Sellerie g,i,7) Vollkornreis Gurkensalat mit Dill-Vinaigrette (i,j,2) Obst regional-saisonal</p>
<p>Veg. Alternative</p>	<p>siehe oben</p>	<p>siehe oben</p>	<p>siehe oben</p>	<p>Crunchy-Veggi Burger (a,a1,c,g,7)</p>	<p>Gemüesoße (Lauch,Sellerie,Bio Möhren g,i,7)</p>
 <p>03.10.2022 bis 07.10.2022</p>	<p>Feiertag "Tag der deutschen Einheit" 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</p>	<p>Bio-Vollkornnudeln (a,a1) mit MSC-Thunfischtomatensosse (d,i) Lollo-Bionda-rosso Salat mit Vinaigrette (i,j,2) Sauerkirschjoghurt (g,7) Joghurt vom Milchbauer Jacobs Losheim</p>	<p>Kürbis-Kartoffelsuppe (Bio-Möhren, Kartoffeln; Sellerie g,i,7) Vollkornbrot (a,a2,f,k) Zitronenkuchen (a,a1,c,g,7)</p>	<p>Gegrillte Hähnchenbrust Bechamelkartoffeln (g,i,7) Gurkensalat mit Vinaigrette (i,j,2) Obst regional/saisonal</p>	<p>Bio Nudeln (a,a1) mit Bratkartoffeln Brotcroutons (a,a1,a2,f,g,7) Bunter Eichblattsalat mit Vinaigrette (i,j,2) Apfelmus (3)</p>
<p>Veg. Alternative</p>	<p>siehe oben</p>	<p>Tomatensosse (i)</p>	<p>siehe oben</p>	<p>Vollkorn-Gemüsebratling (Erbsen,Lauch,Sellerie a,a1,c,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 bestandsschonender FischereiZusatzstoffliste 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..