



Max – Inn

Energie für den ganzen Tag, Tel. 06831-8900768



 <p>10.10.2022 bis 14.10.2022</p>	<p>-Vollkorn-Nudeln (a,a1) Rote Linsenbolognese (Hülsenfrüchte, Tomaten, Sellerie i) Blattsalat (Lollo Rosso-Bionda u. Eisberg) mit Vinaigrette (i,j,2) Joghurt mit Pflaumen (g,7) Joghurt vom Milchbauer Jacobs Losheim</p>	<p>MSC Fischstäbchen (paniertes Seelachsfilet Alaska Seelachs Beringsee a,a1,d,j) Spinat (g,i,7) Kartoffel-Stampf (g,7) Obst regional/saisonal</p>	<p>Bio Nudeln (a,a1) Bratkartoffeln vom Kartoffelbauer Hoffmann Wadern Brotcroutons (a,a1,g,7) Lollo Bionda und Rosso Salat mit Vinaigrette (i,j,2) Apfelmus (3)</p>	<p>High Light Tag Currywurst Gefügelbratwurst Geflügelfleisch (g,i,1,5,7) Vollkornreis Salat von Bio-Möhren mit Vinaigrette (i,j,2) Bio Obst vom Obstbauer Jacoby Tünsdorf</p>	<p>Linsensuppe (Hülsenfrüchte mit Bio-Möhren, Lauch, Sellerie, i) Sovitalbrot (a,a2,f,k) Vanillepudding (g,h,h1,h2,h3,,h4,h5,h6,h7,h8,7 Nüsse in Spuren)</p>
<p>Veg. Alternative</p>	<p>siehe oben</p>	<p>Gebackener Fetakäse (Schafskäse g,7)</p>	<p>siehe oben</p>	<p>Vegetarische Quorn-Bratwurst (c)</p>	<p>siehe oben</p>
 <p>17.10.2022 bis 21.10.2022</p>	<p>Ravioli Formaggio (Nudelspez. a,a1,c,g,7) Paprikasoße (g,i,7) Lollo Rosso-Bionda Raddicio mit Vinaigrette (i,j,2) Vanillequark (Magerquark e,g,h,7)</p>	<p>MSC-Seelachsfilet in der Maispanade (Alaska Seelachs Beringsee a,a1,d,j) Wirsinggemüse (g,i,7) Salzkartoffeln vom Kartoffelbauer Hoffmann Wadern Obst regional/saisonal</p>	<p>Vegetarische Gemüsesuppe (Bio-Möhren, Hülsenfrüchte, Lauch Sellerie g,h,i,7) Vollkornbrot (a,a2,f,k) Hefe Donut (a,a1,f,g)</p>	<p>Kaiserbraten (magerer Schweinerücken vom Landschwein (1) (Fleischerei Stroh Wadern) Altern. Putenbrust Sauerkraut (3) Kartoffel-Stampf (g,7) Bio Obst vom Obstbauer Jacoby Tünsdorf</p>	<p>Bio-Vollkorn-Nudeln (a,a1) Tomaten-Basilikumsoße (i) Blattsalat (Endivien, Eisberg, Lollo Rosso) mit Vinaigrette (i,j,2) Obst regional/saisonal</p>
<p>Veg. Alternative</p>	<p>siehe oben</p>	<p>Rührei (c,g,i,7)</p>	<p>siehe oben</p>	<p>Valess Schnitzel (Milch-Eiweißbasis a,a1,a4,c,g,7)</p>	<p>siehe oben</p>
 <p>24.10.2022 bis 28.10.2022</p>	<p>Ferien Bio-Vollkorn-Nudeln (a,a1) in MSC-Thunfisch-Pomodoro Soße (Tomaten d,i) Bunter Blattsalat mit Vinaigrette (i,j,2) Stracciatella-Joghurt (e,f,g,7)</p>	<p>Gemüsebratling (a,a1,c, Pastinaken, Erbsen, Mais) Kartoffel-Stampf (g,i,7) Möhrensalat von der Bio Möhre mit Vinaigrette (i,j,2) Obst regional / saisonal</p>	<p>Bio Spaghetti (a,a1) Rahmsoße (g,i,7) Lollo Bionda und Rosso Salat mit Vinaigrette (i,j,2) Apfelmus (3)</p>	<p>Hähnchenbrustschnitzel (a,a1) Schwarzwurzelgemüse mit Bio-Möhren (g,i,7) Salzkartoffeln vom Kartoffelbauer Hoffmann Wadern Bio Obst Obstbauer Jacoby Tünsdorf</p>	<p>Kürbiscremesuppe mit Lauch, Bio-Möhren, Sellerie (g,i,7) Vollkornbrot (a,a2,f,k) Butterstreusel Kuchen (a,a1,c,g,7)</p>
<p>Veg. Alternative</p>	<p>Tomatensoße (i)</p>	<p>siehe oben</p>	<p>siehe oben</p>	<p>Bulgur-Frikadelle (Hartweizen, Bio-Möhren, Sellerie, Lauch a,a1,c)</p>	<p>siehe oben</p>
 <p>31.10.2022 bis 04.11.2022</p>	<p>Ferien Eierknöpfle (Mehl-Ei Spez. a,a1,c) Champignonrahmsoße (g,i,7) Bunter Blattsalat (Lollo Rosso-Bionda u. Eisberg) mit Vinaigrette (i,j,2) Obst regional/saisonal</p>	<p>Bunte Gemüsepfanne (Bio Möhren, Kürbis, Pastinaken, Sellerie g,i,7) Weizen-Ebly (a,a1) Gurkensalat mit Dilldressing (g,i,j,2,7) Obst regional/saisonal</p>	<p>MSC Rotbarsch in Tomaten-Soße (Nordatlantik Fischfilet d,g,i,7) Vollkornreis Bunter Blattsalat (Lollo Rosso-Bionda u. Eisberg) mit Vinaigrette (i,j,2) Beeren-Joghurt (Erdbeeren, Himbeeren, Heidelbeeren g,7) vom Bauernhof Jacobs Losheim Dill-Soße (g,i,7)</p>	<p>Putengulasch in dunkler Bratensoße (i) Fleischerei Stroh Wadern Salzkartoffeln Kartoffelbauer Hoffmann Rote Beete mit Vinaigrette (i,j,2) Bio Obst vom Obstbauer Jacoby Tünsdorf</p>	<p>Eintopf mit Bio-Möhren und Kartoffeln (g, i,7) Vollkornbrot (a,a1,a2,a4,f, Schokoladenkuchen (a,a1,c,g,h,h1,h2,h3,h4,h5, h6,h7,h8,7,8)</p>
<p>Veg. Alternative</p>	<p>siehe oben</p>	<p>siehe oben</p>	<p>siehe oben</p>	<p>Vegetarischer Valess Gulasch (a,a1,a4,c,g,7)</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..