





# Max – Inn

Energie für den ganzen Tag, Tel. 06831-8900768



 <b>07.11.2022</b> <b>bis</b> <b>11.11.2022</b>	-Vollkorn-Nudeln (a,a1) in Kräutercreme (Kerbel, Petersilie, Lauch g,i,7) Blattsalat (Lollo Rosso-Bionda u. Eisberg) mit Vinaigrette (i,j,2) Joghurt mit Beeren (Heidelbeeren, Erdbeeren, Johannisb. g,7) Joghurt vom Milchbauer Jacobs	MSC Fischfilet (paniertes Seelachsfilet Alaska Seelachs Beringsee a,a1,d,i) Spinat (g,i,7) Kartoffel-Stampf (g,7) Obst regional/saisonal	Saarländische Mehlknödel (Mehl-Ei Spezialität a,a1,c,g,7) mit Rahmsoße (g,i,7) und Brotcroutons (a,a1,g,7) Lollo Bionda und Rosso Salat mit Vinaigrette (i,j,2) Apfelmus (3)	Hühnerfrikassee (aus der Hähnchenbrust g,i,7) Vollkornreis Salat von der Bio-Möhre mit Vinaigrette (i,j,2) Bio Obst vom Obstbauer Jacoby Tünsdorf	Saarländische Bibbelsches Bohnensuppe (Grüne Brehbohnen Hülsenfrüchte, Bio-Möhren, Lauch, Sellerie, i) Sovitalbrot (a,a2,f,k) Berliner (a,a1,c,g,7) enthält Spuren von Nüssen h,h1,h2,h3,h4,h5,h6,h7,h8,7,8)
Veg. Alternative	siehe oben	Gemüsefrikadelle (Pastinake, Mais, Erbsen i)	siehe oben	Gemüseragout (Bio-Möhren, Lauch, Sellerie g,7)	siehe oben
 <b>14.11.2022</b> <b>bis</b> <b>18.11.2022</b>	Bio Vollkornnudeln (a,a1) Paprika-Thunfischsoße (d,g,i,7) Lollo Rosso-Bionda Raddicio mit Vinaigrette (i,j,2) Schokoladenquark (g,7)	Valess Schnitzel (vegetarische panierte Bratlinge, a,a1,a4,c,g,7) Erbsengemüse mit Bio-Möhren (g,i,7) Salzkartoffeln vom Kartoffelbauer Hoffmann Wadern Obst regional/saisonal	Hühnersuppe mit Hähnchenbruststückchen Bio Möhren, Sellerie, Lauch Reismudeln (a,a1,c) Vollkornbrot (a,a2,f,k) Butterstreusel Kuchen (a,a1,c,g,7)	High Light Tag Orientalische Falafel (Hülsenfrüchte, Kichererbsen a,a1) Joghurt Dip (g,7) Vollkornreis Gurkensalat mit Dill-Vinaigrette (i,j,2) Bio Obst vom Obstbauer Jacoby Tünsdorf	Schwäbische Käsespätzle (a,a1,c) Röstzwiebeln (a,a1) Bunter Blattsalat (Endivien, Eisberg, Lollo Rosso) mit Vinaigrette (i,j,2) Apfelmus (3)
Veg. Alternative	Paprikasoße (i)	siehe oben	Kartoffelsuppe (Bio Möhren, Lauch, Sellerie)	siehe oben	siehe oben
 <b>21.11.2022</b> <b>bis</b> <b>25.11.2022</b>	Mexikanische Spezialität Chili sin Carne (Quinoa Mais, rote Bohnen- Hülsenfrüchte, Paprika Tomaten i,h1,h2,h3,h4,h5,h6,h7,h8,7,8) Vollkornreis Chinahohlsalat mit Vinaigrette (i,j,2) Stracciatella-Joghurt (e,f,g,7)	MSC Fischnuggets (MSC Alaska Seelachs a,a1,d Herkunft Beringsee ) Kartoffel-Stampf (g,i,7) Möhrensalat von der Bio Möhre mit Vinaigrette (i,j,2) Obst regional / saisonal	Bayrische Semmelknödel (a,a1,c,g,i,7) mit Champignon Rahmsoße (g,i,7) Lollo Bionda und Rosso Salat mit Vinaigrette (i,j,2) Obst regional / saisonal	Bio Gabel-Spaghetti (a,a1,c) Rindfleisch-Bolognese (Tomaten, Sellerie i) Rindermuskelfleisch Bauernhof Jacobs Losheim Eisbergsalat mit Vinaigrette (i,j,2) Bio Obst Obstbauer Jacoby Tünsdorf	Kürbiscremesuppe mit Lauch, Bio-Möhren, Sellerie (g,i,7) Vollkornbrot (a,a2,f,k) Marmorkuchen (a,a1,c,g,h,h1,h2,h4,h5,h6,h7,h7,7)
Veg. Alternative	siehe oben	Gemüse-Nuggets (Mais, Erbsen, Pastinaken a,a1,c)	siehe oben	Tomatensoße (i)	siehe oben
 <b>28.11.2022</b> <b>bis</b> <b>02.12.2022</b>	Bio Vollkorn Nudeln (a,a1) mit Spinatsoße (g,i,7) Bunter Blattsalat (Lollo Rosso-Bionda u. Eisberg) mit Vinaigrette (i,j,2) Bratapfeljoghurt (Äpfel g,7)	Italienische Kartoffelgnocchi (Mehl-Kartoffelspezialität a,a1,c) mit Kürbis Lauchsoße (g,i,7) Eisbergsalat mit Joghurt Dressing (g,i,j,2,7) Obst regional / saisonal	Winterliche Gemüsesuppe (g, i,7) Vollkornbrot (a,a1,a2,a4,f, Schokoladenpudding (a,a1,c,g,h,h1,h2,h3,h4,h5, h6,h7,h8,7,8)	Putengeschnitzeltes aus der Putenbrust (g,i,7) Fleischerei Stroh Wadern Broccoli (i) Salzkartoffeln Bio Obst vom Obstbauer Jacoby Tünsdorf	MSC Rotbarsch in Tomaten-Soße (Nordatlantik Fischfilet d,g,i,7) Vollkornreis Bunter Blattsalat (Lollo Rosso-Bionda u. Eisberg) mit Vinaigrette (i,j,2) Obst regional / saisonal
Veg. Alternative	siehe oben	siehe oben	siehe oben	Vegetarischer Valess Gulasch (a,a1,a4,c,g,7)	Tomaten-Soße (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..