





# Max – Inn

Energie für den ganzen Tag, Tel. 06831-8900768



 <p><b>05.12.2022 bis 09.12.2022</b></p>	<p><b>Bio</b> Nudeln (a,a1) Kürbis-Carbonara à la Küchenchef Andreas Lorenz Sophie Scholl Schule (mit Kochschinkenwürfel (Schweinefleisch und Kürbis(g,i,1,3,5,7) Bunter Blattsalat (Lollo Rosso-Lollo Bionda) mit Vinaigrette (i,j,2) Clementine und kleiner Nikolaus</p>	<p><b>MSC</b> Seelachsfilet in der Roggenpanade Herkunft Birgsee Alaska (a,a1,a2,d) Spinat (g,i,7) Kartoffelstampf (g,7) vom Kartoffelbauer Hoffmann Wadern Obst regional/saisonal</p>	<p><b>Uganda High Light Tag</b> <b>Dauglas Ssekito kocht für Euch ein national Gerich aus seiner Heimat</b> <b>„Reisgericht mit Gemüse“</b> Pinto Bohnen (Wachtelbohnen) Auberginen Süßkartoffel <b>Bio</b> Möhren, Tomate Kochbanane i.) Vollkornreis <b>Bio</b> Obst-regional vom Obstbauer Jacoby Tünsdorf</p>	<p>Saarländischer Erbseneintopf (Hülsenfrüchte, (<b>Bio</b>-Karotten, Lauch, Sellerie, g,i,7) Vollkornbrot (a1,a2,f,k) Vanillepudding (g,h,h3,h1,h2,h4,h5,h6,h7,h8,7 <b>Nüsse nur in Spuren</b>)</p>	<p>Schwäbische Gemüsemaultaschen Nudel Spezialität gefüllt mit Spinat Ricotta, Karotten a,a1,g,i,7) Tomatensoße und Gouda überbacken (i) Salat von <b>Bio</b>-Möhren Vinaigrette (i,j,2) Obst regional/saisonal</p>
<p><b>Veg. Alternative</b></p>	<p>Kürbissoße (g,i,7)</p>	<p>Rührei (c,g,i,7)</p>	<p>siehe oben</p>	<p>siehe oben</p>	<p>siehe oben</p>
 <p><b>12.12.2022 bis 16.12.2022</b></p>	<p><b>Bio</b>-Vollkornnudeln(a,a1) mit roter Linsenbolognese (Hülsenfrüchte Tomaten, Sellerie g,i,7) Bunter Blattsalat (Eichblatt rot und grün) mit Vinaigrette (i,j,2) Stracciatella-Quark (e,f,g,7)</p>	<p><b>MSC</b> Rotbarschwüfel (Herkunft Nordatlantik d) in Schnittlauchsoße (g,i,7) Vollkornreis Chinakohlsalat mit Joghurt-Kräuter-Dressing (g,j,2,7) Obst-regional/saisonal</p>	<p>Saarländische Kartoffelsuppe vom Kartoffelbauer Hoffmann Wadern <b>Bio</b>-Möhren, Lauch, Sellerie (g,i,7) Sovitalbrot (a,a2,f,k) Obst regional/saisonal</p>	<p><b>Weihnachts-Essen</b> Rindergulasch (i) (regional vom Bauernhof Jacobs Losheim) Rotkohl (i) Spätzle (a,a1,c) Zimtschnecken (a,a1)</p>	<p>Badisches Gericht Schupfnudeln (Mehl-Kartoffel-Spez.) mit Champignon Rahmsoße (a,a1,g,i,7) Rote Beete Salat mit Vinaigrette (i,j,2) Apfelmus</p>
<p><b>Veg. Alternative</b></p>	<p>siehe oben</p>	<p>Schnittlauchsoße (g,i,7)</p>	<p>siehe oben</p>	<p>Vegetarischer Gulasch (a1,a4,c,g,7)</p>	<p>siehe oben</p>
 <p><b>19.12.2022 bis 23.12.2022</b></p>	<p><b>Bio</b> Vollkorn Nudeln (a,a1) mit <b>MSC</b>-Thunfisch-Herkunft Indischer Ozean Tomatensoße (d,i) Bunter Blattsalat Lollo Rosso u. Bionda) mit Vinaigrette (i,j,2) Bratpfel-Joghurt (g,7)</p>	<p>Valess Vegetarische Schnitzel (a,a1,a4,c,g,7) Schwarzwurzelgemüse mit <b>Bio</b> Möhren (g,i,7) Kartoffelstampf (g,7) vom Kartoffelbauer Hoffmann Wadern Obst regional/saisonal</p>	<p>Winterliche Gemüsecremesuppe (<b>Bio</b> Möhren, Wirsing, Weißkohl, (g,i,7) Vollkornbrot(a,a1,a2,f,k) Hefe-Donut (a,a1,a2,f,g,7)</p>	<p>Weihnachtsferien Gegrillte Hähnchenbrustfilet Balkangemüse (Paprika, Hülsenfrüchte, Mais i) Salzkartoffeln vom Kartoffelbauer Hoffmann Wadern <b>Bio</b> Obst-regional vom Obstbauer Jacoby Tünsdorf</p>	<p>Weihnachtsferien Serbischer Vollkornreisauf mit Fetakäsewürfel (g,7) und Tomaten, Paprika Hüsenfrüchte) Eisbergsalat mit Vinaigrette (i,j,2) Obst regional/saisonal</p>
<p><b>Veg. Alternative</b></p>	<p>Tomatensauce (i)</p>	<p>siehe oben</p>	<p>siehe oben</p>	<p>Gemüsebratling (a,a1,c,g,7)</p>	<p></p>
 <p><b>26.12.2022 bis 30.12.2022</b></p>	<p>Geschlossen</p>	<p>Geschlossen</p>	<p>Geschlossen</p>	<p>Geschlossen</p>	<p>Geschlossen</p>
<p><b>Veg. Alternative</b></p>	<p></p>	<p></p>	<p></p>	<p></p>	<p></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..