





# Max – Inn

Energie für den ganzen Tag, Tel. 06831-8900768



 <p><b>30.01.2023 bis 03.02.2023</b></p>	<p><b>Bio</b> Vollkorn-Nudeln (a,a1) mit roter Linsenbolognese (Hülsenfrüchte, Tomaten, Sellerie ) Lollo Bionda, Eichblatt, Frisee mit Vinaigrette (i,j,2) Beeren-Joghurt (Johannisbeeren, Heidelbeeren, Brombeeren, Erdbeeren g,7) Joghurt vom Bauer Jacobs Losheim</p>	<p><b>MSC</b> Nord-Ostatlantische Rotbarschfilet in Würfel (d) Dill-Soße (g,i,7) Vollkornreis Gurkensalat mit Vinaigrette (i,j,2) Obst-regional/saisonal</p>	<p>Vegetarische Kohlrabi-Suppe (<b>Bio</b>-Möhren, Sellerie, Lauch g,i,7) Vollkornbrot (a,a1,a2) Zitronenkuchen (a,a1,c,f,g,7)</p>	<p>Hähnchenschnitzel (a,a1) Blumenkohl (g,i,7) Salzkartoffeln <b>Bio</b> Obst vom Obstbauer Jacoby Tünsdorf</p>	<p>Saarländische Geheiratete mit Kartoffeln Saarl. Mehl-Kartoffel Spezialität (a,a1,c,g,7) mit Brotcroutons (a,a1,g,7) und Rahmsoße (g,i,7) Endiviensalat mit Vinaigrette (i,j,2) Apfelmus (3)</p>
<p><b>Veg. Alternative</b></p>	<p>siehe oben</p>	<p>Dill-Soße (g,i,7)</p>	<p>siehe oben</p>	<p>Vegetarische Schnitze(a1,a4,c,g,7)</p>	<p>siehe oben</p>
 <p><b>06.02.2023 bis 10.02.2023</b></p>	<p><b>Bio</b>-Nudeln (a,a1) Erbsensahnesoße (Hülsenfrüchte g,i,7) Eichblatt rot und grün mit Vinaigrette (i,j,2) Mango-Joghurt (g,7) Joghurt vom Bauer Jacobs Losheim</p>	<p><b>MSC</b> Seelachs in der Maispanade (Seelachsfilet Nordostatlantik Beringsee d) Spinat (g,i,7) Kartoffelpüree (g,7) <b>Bio</b> Obst vom Obstbauer Jacoby Tünsdorf</p>	<p>Vegetarische Erbsensuppe (Hülsenfrüchte mit <b>Bio</b>-Karotten. Lauch, Sellerie(i) Sovitalbrot (a,a1,a2,a4,f,k) Schokoladenpudding (g,7)</p>	<p><b>High Light Tag</b> Italienische Lasagne Bolognese mit Rindfleisch aus der Rinderkeule überbacken (a,a1,c,i,g,7) <b>Bio</b> Möhren, Sellerie, Lauch Eichblatt, Lollo rosso, Radiccio mit Vinaigrette (i,j,2) Obst regional/saisonal</p>	<p>Badische Schupfnudeln (Kartoffel-Mehl-Spezialität a,a1,c) mit Champignonsoße (g,i,7) Eichblatt rot und grün Vinaigrette (i,j,2) Apfelmus (3)</p>
<p><b>Veg. Alternative</b></p>	<p>siehe oben</p>	<p><b>Bio</b>-Rührei (c,g,7)</p>	<p>siehe oben</p>	<p>Gemüselasagne ( Erbsen, Bio-Möhren, Lauch, a1, c, i, g, 7)</p>	<p>siehe oben</p>
 <p><b>13.02.2023 bis 17.02.2023</b></p>	<p><b>Bio</b> Vollkornnudeln (a,a1) mit Tomaten <b>MSC</b>-Thunfischsoße (d,g,i,7) Bunter Blattsalat (Lollo rot-grün, Frisee mit Vinaigrette (i,j,2) Schokoladenjoghurt (g,7) Joghurt vom Bauer Jacobs Losheim</p>	<p>Gegrillte Hähnchenbrust Balkangemüse (<b>Bio</b> Möhren, Paprika, Bohnen, Hülsenfrüchte, Mais, Sellerie, i) Vollkornreis Obst regional/saisonal</p>	<p>Vegetarische Gemüsesuppe (<b>Bio</b>-Möhren, Hülsenfrüchte, Sellerie Lauch) (g,i,7) Sovitalbrot (a,a1,a2,a4,f,k) <b>Bio</b> Obst vom Obstbauer Jacoby Tünsdorf</p>	<p><b>Fetter Donnerstag</b> <b>Bio</b> Nudeln (a,a1) mit Tomatensoße (i) Bunter Blattsalat (Lollo rot-grün, Frisee mit Vinaigrette (i,j,2) Berliner (a,a1,c,g,7) <b>Nüsse nur in Spuren h, h1, h2, h3, h4, h5, h6, h7, h8</b></p>	<p>Schwäbische Käsespätzle (Mehl-Ei-Spezialität a,a1,c,g,7) mit Edamer (g,7) und Röstzwiebeln (a,a1,c) Eichblatt Rot und Grün mit Joghurt-Dressing (g,i,j,2,7) Apfelmus (3)</p>
<p><b>Veg. Alternative</b></p>	<p>Tomatensoße</p>	<p>Orientalische Falafelbällchen (a,a1)</p>	<p>siehe oben</p>	<p>siehe oben</p>	<p>siehe oben</p>
 <p><b>20.02.2023 bis 24.02.2023</b></p>	<p><b>Ferien Rosenmontag</b> <b>MSC</b> Norwegische Lachsschnitte (d) Currysoße (g,i,7) Vollkornreis Rosenkohl (g,i,7) Vanillequark (g,7)</p>	<p><b>Ferien</b> <b>Bio</b>-Vollkorn Nudeln (a,a1) Paprika-Bechamel Soße (i) Eichblatt rot und grün mit Vinaigrette (i,j,2) Obst regional/saisonal</p>	<p><b>Ferien Aschermittwoch</b> Kartoffelsuppe (<b>Bio</b>-Möhren, Kartoffeln, Junge Erbsen-Hülsenfrüchte, Lauch, Sellerie g,i,7) Vollkornbrot (a,a1,a2) Hefe Donut (a,a1,a2,c,f,7)</p>	<p><b>Ferien</b> Geflügelfrikadelle (Truthahn u. Hähnchenfleisch a,a1,c) Kartoffelpüree (g,i,7) Rote Beete Salat mit Vinaigrette (i,j,2) Obst regional/Saisonal</p>	<p><b>Ferien</b> Tortellini Formaggio (a,a1) mit Frühlingskräutersoße (Petersilie, Schnittlauch Frühlingslauch g,i,7) Eichblatt rot und grün Joghurt-Dressing ( g,i,j,2,7) Obst regional/saisonal</p>
<p><b>Veg. Alternative</b></p>	<p>Gebackener Tofu (f)</p>	<p>siehe oben</p>	<p>siehe oben</p>	<p>Gemüsefrikadelle (Erbsen, Mais, Blumenkohl 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 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..