





# Max – Inn

Energie für den ganzen Tag, Tel. 06831-8900768

KW 09-12



 <b>24.04.2023</b> <b>bis</b> <b>28.04.2023</b>	Faggottini Pomodoro und Basilikum (Nudelteigblüten a,a1) Paprikasauce (g,i,7) Blattsalat (Lollo Bionda/Rosso) mit Vinaigrette (i,j,2) Beeren-Joghurt (Erdbeeren, Himbeeren, Heidelbeeren g,7) (Joghurt Bauernhof Jacobs Losheim)	MSC Fischfilet in der Maispanade (d Seelachsfilet,Pazifik-Beringsee) Spinat (g,i,7) Kartoffel-Stampf (g,7) Obst saisonal/regional	High Light Tag Arabische Küche Syrischer Bulgur (a,a1) mit Gemüse (Paprika,Zucchini, Bio-Möhren i) Lollo Bionda Salat mit mit Vinaigrette (i,j,2) Obst saisonal/regional	Putenbrustgeschnetzeltes (g,i,7) Landmetzgerei Stroh Büschfeld Spätzle (a,a1,c) Rote Bete Salat mit Vinaigrette (i,j,2) Bio Obst-Obstbauer Jacoby Tünsdorf	Tomatensuppe (Bio Möhren,,Sellerie, Lauch g,i,7) Vollkorn-Naturreis Vollkornbrot (a,a2,f,k) Vanille-Pudding (g,7)
Veg. Alternative	siehe oben	Gemüsenugget (a,a1,a,3,g,7 Lauch, Sellerie, Pastinaken)	siehe oben	Gemüsegulasch (Bio Möhren Erbsen Kohlrabi g,i,7)	siehe oben
 <b>01.05.2023</b> <b>bis</b> <b>05.05.2023</b>	MSC gegrilltes Thunfischsteak (d Indischer Ozean) Grüne Bohnen mit Cocktailtomaten Vollkorn-Naturreis Stracciatella-Joghurt (g,7) Joghurt Bauernhof Jacobs Losheim	Italienische Gnocchi mit mediter. Gemüsesoße (Zucchini Auberginen, Tomaten g,i,7) Blattsalat (Lollo rosso-bionda) mit Kräuter-Joghurt-Dressing (g,i,j,2,7) Obst regional/saisonal	Broccoli Cremesuppe Bio-Möhren, Kartoffeln Lauch,Hülsenfrüchte (g,h,i,7) Sovitalbrot (a,a1,a2,a4,f,k) Marmorkuchen ( a,a1,c,g, h,h3,h1,h2,h4,h5,h6,h7,h8,7 <b>Nüsse nur in Spuren</b> )	Wiener Würstchen (Schweinefl. f,i,j,l,3,4,5) Landmetzgerei Stroh Büschfeld Altern. Putenwiener (f,i,j,1,3,5) Tomatenketchup (6) Kartoffelsalat mit Vinaigrette (i,j,2) Bio Obst vom Obstbauer Jacoby Tünsdorf	Schwäbische Käsespätzle (Mehl-Ei-Spezialität a,a1,c,g,7) mit Gouda überbacken und Röstzwiebeln (a,a1,c) Blattsalat (Lollo rosso-bionda) mit Vinaigrette (2,i,7) Obst regional/saisonal
Veg. Alternative	Sellerieschnitzel (a,a1,c)	siehe oben	siehe oben	Vegetarische Würstchen (c)	siehe oben
 <b>08.05.2023</b> <b>bis</b> <b>12.05.2023</b>	Polnische Pierogi (Gefüllte Teigtaschen mit Quark und Kartoffeln a,a1,c,g,i,7) mit Röstzwiebeln (a,a1,c) Sour-Crème Dip (g,7) Lollo-Bionda u. Radiccio Salat mit Vinaigrette (i,j,2) Kirschquark (g,7)	Vegetarische Bratwurst (c) Gemüse von Bio Möhren und Schwarzwurzeln (g,i,7) Kartoffel-Stampf (g,7) Obst regional/saisonal	Sommerliche klare Gemüsesuppe (Bio Möhren,Kohlrabi,Erbsen Hülsenfrüchte h i) Backerbsen (a,a1,c,g,7) Sovitalbrot (a,a1,a2,a4,f,k) Pfannkuchen mit Zimt (a,a1,c,g,7)	MSC Norwegische Lachswürfel (d aus norwegischen Gewässer) in Gemüsesoße (Bio-Möhren, Lauch, Sellerie g,i,7) Vollkorn-Naturreis Salat von Bio-Möhren mit Vinaigrette (i,j,2) Bio Obst vom Obstbauer Jacoby Tünsdorf	Bio Gabelspaghetti(a,a1) mit Bolognese (Rindfleisch-aus der Keule Bio Möhren,Tomaten, Sellerie) Grüner Blattsalat mit Kräuter Vinaigette (Peters. Schnittl. Dill i,j,2) Obst regional/saisonal
Veg. Alternative	siehe oben	siehe oben	siehe oben	Gemüsesoße (Bio-Möhren, Lauch, Sellerie g,i,7)	Tomatensoße (i)
 <b>15.05.2023</b> <b>bis</b> <b>19.05.2023</b>	Bio-Vollkornudeln (a,a1) Tomatensoße (i) Blattsalat (Lollo Rosso/Bionda) mit Vinaigrette (i,j,2) Erdbeer-Milchshake (g,7) Milch Bauernhof Jacobs Losheim	Hähnchenbrustschnitzel (a,a1) Gemüse von Bio Möhren (i) Kartoffel Stampf (g,7) Bio Obst vom Obstbauer Jacoby Tünsdorf	Zucchini-Cremesuppe (Bio-Möhren,Lauch, Sellerie g,i,7) Vollkornbrot a,a2,f,k) Zitronenkuchen (a,a1,c,g,7)	MSC Pochiertes Rotbarschfilet in Senfcreme (g,i,j,7) Vollkorn-Naturreis Blattsalat (Lollo Rosso/Bionda) mit Vinaigrette (i,j,2) Obst regional/saisonal	Bio Nudeln (a,a1) mit Bratkartoffeln Brotcroutons (a,a1,g,7) Blattsalat mit Kräuter-Joghurt-Dressing (g,i,j,2,7) Apfelmus (3)
Veg. Alternative	siehe oben	Vegetarisches Valess-Schnitzel (a,a1,a4,c,g,7)	siehe oben	Gemüsefrikadelle (Erbsen,Pastinake,Mais a,a1,c)	siehe oben

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..