





Max – Inn

Energie für den ganzen Tag, Tel. 06831-8900768

KW 21-24



 22.05.2023 bis 26.05.2023	<p>Linsencurry (rote Linsen und Kichererbsen, Hülsenfrüchte Tomaten, Sellerie i) Natur-Vollkornreis Lollo Rosso Lollo Bionda-Salat mit Vinaigrette (i,j,2) Erdbeerjoghurt (g,7) Bauer Jacobs Losheim</p>	<p>Geflügelbratwurst Geflügelfleisch(g,i,1,5,7) Schwarzwurzelgemüse mit Bio-Möhren (g,i,7) Kartoffelstampf (g,7) Obst regional/saisonal</p>	<p>Badische Gemüseaultaschen (Nudel Spezialität gefüllt mit Spinat Ricotta a,a1,g,i,7) in Tomaten Sauce (i) mit Gouda überbacken Blattsalat Lollo Bionda und Rosso mit Vinaigrette (i,j,2) Obst regional/saisonal</p>	<p>MSC Rotbarschfiletwürfel (Nordatlantik d) Schnittlauchcreme (g,i,7) Spinat (g,i,7) Salzkartoffeln Bio Obst vom Obstbauer Jacoby Tünsdorf</p>	<p>Gemüsesuppe Porree, Sellerie, Bio-Möhren Hülsenfrüchte g,i,7) Sovitalbrot (a,a1,a2,a4,f,k) Schokoladenpudding (g,7)</p>
<p>Veg. Alternative</p>	<p>siehe oben</p>	<p>Vegetarische Bratwurst (c)</p>	<p>siehe oben</p>	<p>Gekochte Eier in Schnittlauchcreme (c,g,i,7)</p>	<p>siehe oben</p>
 29.05.2023 bis 02.06.2023	<p>Ferien MSC Norw. Lachsschnitte (aus norwegischen Gewässer d) Dillsoße (g,i,7) Natur-Vollkornreis Eichblattsalat rot und grün mit Vinaigrette (i,j,2) Waldbeer-Joghurt (Johannisbeeren, Heidelbeeren, Erdbeeren g,7) Bauer Jacobs Losheim</p>	<p>Ferien Bio Vollkornnudeln (a,a1) mit toskanischem Gemüse Bio-Möhren, Zucchini, Auberginen Tomaten (i) Lollo Rosso Lollo Bionda-Salat mit Vinaigrette (i,j,2) Obst regional / saisonal</p>	<p>Ferien Schwäbische Schupfnudeln (Mehl Kartoffel Spezialität a,a1,c) Champignonrahmsoße (g,i,7) Eichblattsalat rot und grün mit Vinaigrette (i,j,2) Apfelmus (3)</p>	<p>Ferien Gegrillte Hähnchenbrust Bio-Möhrengemüse (i) Kartoffelstampf (g,7) Bio Obst vom Obstbauer Jacoby Tünsdorf</p>	<p>Ferien Tomatensuppe (Bio-Möhren Lauch, Sellerie g,i,7) mit Riso-Reisnudeln (a,a1) Vollkornbrot (a,a1,a2,f,k) Marmorkuchen (a,a1,c,g,h,h1,h2,h4,h5,h6,h7,h7,7) Nüsse nur in Spuren</p>
<p>Veg. Alternative</p>	<p>Hirsekäsetaler (a,a1,c,g,7)</p>	<p>siehe oben</p>	<p>siehe oben</p>	<p>Sellerieschnitzel (a,a1,i)</p>	<p>siehe oben</p>
 05.06.2023 bis 09.06.2023	<p>Bio-Nudeln (a,a1) à la Carbonara (magerer Hinterschinken Schweinefleisch g,i,1,3,5,7) Eichblattsalat rot und grün mit Vinaigrette (i,j,2) Schokoladenquark (g,7)</p>	<p>Vegetarische Schnitzel (a,a1,a4,c,g,7) Gemüse von Bio-Möhren (i) Kartoffelstampf (g,7) Obst regional/saisonal</p>	<p>Kartoffel-Frischkäse Taschen (g,i,7) Quark-Kräuter-Dip (Petersilie Schnittlauch Dill g,7) Blattsalat Lollo Bionda Vinaigrette (i,j,2) Bio Obst vom Obstbauer Jacoby Tünsdorf</p>	<p>MSC Schollenfilet (d) gebraten (Herkunft Nordsee) Kräuterbutter (Petersilie,Knoblauch,Zitrone g,7) grüne Bohnen Gemüse Natur-Vollkornreis Obst regional/saisonal</p>	<p>Kohlrabi Suppe (Bio-Möhren, Sellerie,Lauch g,i,7) Vollkornbrot (a,a1,a2,f,k) Vanillepudding (g,7)</p>
<p>Veg. Alternative</p>	<p>Rahmsoße (g,i,7)</p>	<p>siehe oben</p>	<p>siehe oben</p>	<p>Gemüsenuggets (Mais, Erbsen, Kartoffel a,a1,c)</p>	<p>siehe oben</p>
 12.06.2023 bis 16.06.2023	<p>Bio Vollkornnudeln (a,a1) MSC Thunfischfiletsoße mit Tomaten (d,i, indischer Ozean) Lollo Rosso Lollo Bionda-Salat mit Vinaigrette (i,j,2) Vanille-Joghurt (g,7) Bauer Jacobs Losheim</p>	<p>Amaranth-Süßkartoffel-Bratling (Pastinaken,Lauch) (Amaranth auch genannt Glutenfreie Wunderkörner eine der ältesten Nutzpflanzen der Welt) Erbsengemüse (i) Kartoffelstampf (g,7) Obst saisonal/regional</p>	<p>Bio- Nudeln (a,a1) mit Bratkartoffeln Brotcroutons (a,a1,g,7) Eichblatt rot und grün mit Joghurtdressing (g,i,j,2,7) Apfelmus (3)</p>	<p>High Light Tag Griechischer Gyros Putenbrustgeschnetzeltes (i) Metzgerei Stroh Wadern Tzaziki (Quark,Gurke Dip g,7) Natur-Vollkornreis Weißkrautsalat mit Bio-Möhren (i,j,2) Bio Obst vom Obstbauer Jacoby Tünsdorf</p>	<p>Zucchini cremesuppe (Bio Möhren,Sellerie,Lauch (g,i,7) Sovitalbrot (a,a1,a2,a4,f,k) Zitronenkuchen (a,a1,c,f,g,7)</p>
<p>Veg. Alternative</p>	<p>Tomatensoße (i)</p>	<p>siehe oben</p>	<p>siehe oben</p>	<p>Vegi Geschnetzeltes 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..