





# Max – Inn

Energie für den ganzen Tag, Tel. 06831-8900768

KW 25-28



 <b>19.06.2023</b> <b>bis</b> <b>23.06.2023</b>	<b>Bio</b> Nudeln (a,a1) mit Paprikasoße (Paprika Tomaten Sellerie) Eichblattsalat rot und grün mit Vinaigrette (i,j,2) Erdbeerjoghurt (g,7) Bauer Jacobs Losheim	<b>MSC</b> Fischstäbchen in der Vollkornpanade (Seelachsfilet Herkunft Golf von Alaska a,a1,a2,d) Kartoffelstampf (g,7) Gurkensalat mit Dill-Vinaigrette (i,j,2) Obst regional/saisonal	Saarländische Mehlklöße (Mehlspeise a,a1,c,g,7) Rahmsoße (g,i,7) und Brotcroutons (a,a1,g,7) Eichblattsalat rot und grün mit Vinaigrette (i,j,2) Apfelmus (3)	Geflügelfleischkäse (Putenfleisch 1,3,5) Salzkartoffeln Gemüse von <b>Bio</b> -Möhren (g,i,7) <b>Bio</b> Obst vom Obstbauer Jacoby Tünsdorf	Tomatensuppe (Tomaten Sellerie i) mit Vollkorn-Naturreis Vollkornbrot a,a1,a2,f,k) Hefe-Donut (a,a1,f,g,7)
<b>Veg. Alternative</b>	siehe oben	Gemüsenuggets (Mais, Erbsen, Kartoffel a,a1,c)	siehe oben	Amaranth-Süßkartoffel-Bratling	siehe oben
 <b>26.06.2023</b> <b>bis</b> <b>30.06.2023</b>	<b>Bio</b> Vollkornnudeln (a,a1) <b>MSC</b> Norw. Lachswürfel (aus norwegischen Gewässer d) Dillsoße (g,i,7) Eichblattsalat rot und grün mit Vinaigrette (i,j,2) Stracciatella-Joghurt (f,g,7) Bauer Jacobs Losheim	Arabische Falafel (Spezialität aus dem Morgenland) Kichererbsen Hülsenfrüchte und Bulgur a,a1) Couscous (Hartweizengries a,a1) Pfannengemüse (Zucchini, Paprika, Tomaten, <b>Bio</b> Möhren Sellerie) Obst regional / saisonal	Gemüsesuppe ( <b>Bio</b> -Möhren, Porree, Sellerie g,i,7) Sovitalbrot (a,a1,a2,a4,f,k) Zimtschnecken (a,a1)	Gegrillte Hähnchenbrust Kartoffelstampf (g,7) Salat von der <b>Bio</b> -Möhre mit Vinaigrette (i,j,2) <b>Bio</b> Obst vom Obstbauer Jacoby Tünsdorf	Ital. Gnocchi (Kartoffelspezialität) mit Champignonrahmsoße g,i,7) Eichblattsalat rot und grün mit Vinaigrette (i,j,2) Obst regional / saisonal
<b>Veg. Alternative</b>	Dillsoße (g,i,7)	siehe oben	siehe oben	Vegetarische Schnitzel (a,a1,a4,c,g,7)	siehe oben
 <b>03.07.2023</b> <b>bis</b> <b>07.07.2023</b>	<b>Bio</b> -Nudeln (a,a1) Toskanische Gemüesoße (Zucchini, Tomaten, Sellerie g,i,7) Eichblattsalat rot und grün mit Vinaigrette (i,j,2) Beerenquark (Erdbeeren, Himbeeren, Heidelbeeren g,7)	<b>MSC</b> Seelachs in der Maispanade d) (Herkunft Pazifik Beringsee d) Kartoffelstampf (g,i,7) Gurkensalat mit Dill-Vinaigrette (i,j,2) Obst regional/saisonal	Allgäuer Käsespätzle (Ei Mehlspezialität a,a1,c,g,7) mit Röstzwiebeln (a,a1) Eichblatt rot und grün mit Joghurtdressing (g,i,j,2,7) Apfelmus (3)	<b>High Light Tag</b> Currywurst von der Geflügelbratwurst (g,i,1,5,7) Vollkornnaturreis Erbsengemüse (Hülsenfrüchte i) <b>Bio</b> Obst vom Obstbauer Jacoby Tünsdorf	Möhrencremesuppe von der <b>Bio</b> Möhre (Sellerie, Lauch Kartoffeln g,i,7) Vollkornbrot (a,a1,a2,f,k) Vanillepudding (g,7)
<b>Veg. Alternative</b>	siehe oben	Rührei (c)	siehe oben	Vegetarische Currywurst (c)	siehe oben
 <b>10.07.2023</b> <b>bis</b> <b>14.07.2023</b>	<b>Bio</b> Vollkornnudeln (a,a1) <b>MSC</b> Thunfischsoße d) Herkunft Thunfisch Indischer Ozean mit Tomaten (i) Lollo Rosso Lollo Bionda-Salat mit Vinaigrette (i,j,2) Vanille-Joghurt (g,7) Bauer Jacobs Losheim	Süd -Amerikanisches Chili sin Carne (Vegetarisch mit Quinoa Ur-Weizen a,a,1) Rote Bohnen (Hülsenfrüchte) Paprika, Mais) Weizen-Ebly (a,a1) Lollo Rosso Lollo Bionda-Salat mit Vinaigrette (i,j,2) Obst saisonal/regional	Mediterrane Zucchini-cremesuppe ( <b>Bio</b> Möhren, Sellerie, Lauch (g,i,7) Sovitalbrot (a,a1,a2,a4,f,k) Zitronenkuchen (a,a1,c,f,g,7)	Putengulasch (g,i,7) (Putenbrustfilet) Vollkorn-Naturreis Kohlrabigemüse mit <b>Bio</b> -Möhren ( i) <b>Bio</b> Obst vom Obstbauer Jacoby Tünsdorf	<b>Bio</b> - Nudeln (a,a1) mit Bratkartoffeln Brotcroutons (a,a1,g,7) Eichblatt rot und grün mit Joghurtdressing (g,i,j,2,7) Apfelmus (3)
<b>Veg. Alternative</b>	Tomatensoße (i)	siehe oben	siehe oben	Gemüsegulasch ( <b>Bio</b> -Möhren, Kohlrabi, Lauch, Sellerie g,7)	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..