




Max – Inn

Energie für den ganzen Tag, Tel. 06831-8900768

KW 29-32



 17.07.2023 bis 21.07.2023	Bio Vollkornnudeln(a,a1) Rote Linsenbolognese (Hülsenfrüchte, Tomaten, Bio Möhren, Lauch i) Eichblattsalat grün, Radiccio, Frisee, mit Vinaigrette (i,j,2) Quarkspeise mit Kirschen (g,7)	Hight Light Tag Curry Wurst Geflügelbratwurst (g,i,1,5,7) Vollkorn-Naturreis Erbsengemüse (i) Obst regional/saisonal	Saarländische Geheirade (Mehl-Ei Spezialität a,a1,c,g,i,7) Rahmsoße (g,i,7) Brotcroutons (a,a1,g,7) Chinakohlsalat mit Vinaigrette (i,j,2) Apfelmus (3)	Broccolicremesuppe Bio -Möhren Lauch,Sellerie g,i,7) Sovitalbrot (a,a1,a2,a4,f,h,k) Marmorkuchen (a,a1,c,g,7) Marmorkuchen nur Spuren von Nüssen h,h1,h2,h3,h4,h5,h6,h7,h8	MSC Backfisch (Seelachsfilet) (Paniertes MSC Alaska-Seelachsfischfilet Herkunft Nordost-West-Pazifik Beringsee (a,a1,d) Kartoffelstampf (g,7) Salat von der Bio Möhre mit Vinaigrette (i,j,2) Bio Obst der Saison Obstbauer Jacoby Tünsdorf
Veg. Alternative	siehe oben	Vegi Curry Wurst (c)	siehe oben	siehe oben	Gemüsefrikadelle (Pastinake, Mais, Erbsen i)
 24.07.2023 bis 28.07.2023	1 Ferientag Bio -Vollkornnudeln (a,a1) MSC -Thunfisch-(d) (Herkunft Indischer Ozean) Tomatensoße (i) Bunter Blattsalat mit Vinaigrette (i,j,2) Stracciatella Joghurt (f,g,7) Joghurt vom Bauer Jacobs Losheim	Gegrillte Hähnchenbrust Salzkartoffeln Blumenkohlgemüse (g,i,7) Obst-regional/saisonal	Allgäuer Käsespätzle (Mehl-Ei-Spezialität a,a1,c, g,7) überbacken mit Röstzwiebeln (a,a1) Blattsalat Lollo Bionda und Radiccio mit Kräuter-Joghurt-Dressing g,j,2,7) Apfelmus (3)	Französische Spezialität Légumes à la Française Bio Möhren, Rote Bete, Champignon (i) Vollkorn Naturreis Grün und Roter Krull Salat mit Vinaigrette (i,j,2) Bio Obst der Saison Obstbauer Jacoby Tünsdorf	Gemüsesuppe mit Chinakohl mit Lauch, Sellerie, Bio Möhren (g,i,7) Sovital-Brot (a,a1,a2,a4,f,k) Hefe Donut (a, a1, f, g,7)
Veg. Alternative	Tomatensoße (i)	Quinoa Bratling(Hülsenfrüchte) (Nüsse nur in Spuren c,h,h1,h2,h3,h4,h5,h6,h7,h8)	siehe oben	siehe oben	siehe oben
 31.07.2023 bis 04.08.2023	Bio -Vollkornnudeln (a,a1) MSC Norw. Wildlachswürfel (d aus norwegischen Gewässern) mit Gemüsesoße (Bio - Möhren Sellerie g,i,7) Eichblattsalat rot-grün, Raddiccio mit Vinaigrette (i,j,2) Schokoladenjoghurt (g,7) Joghurt vom Bauer Jacobs Losheim	Kartoffel-Frischkäse Taschen (g,i,7) Quark-Dip (g,7) Gurkensalat mit Dill-Vinaigrette (i,j,2) Obst-regional/saisonal	Badische Gemüsemaultaschen (a,a1,c,i) mit Tomatensauce und überbacken (i) Lollo bionda und rosso, Frisee, mit Vinaigrette (i,j,2) Obst regional/saisonal	Putenbrustgeschnetzeltes Champignonsoße (g,i,7) Vollkorn Naturreis Erbsengemüse (Hülsenfrüchte i) Bio Obst der Saison Obstbauer Jacoby Tünsdorf	Zucchini Kartoffelsuppe mit Bio -Möhren, Lauch, Sellerie (g,i,7) Vollkornbrot (a,a1,a2) Vanillepudding (g,7)
Veg. Alternative	Gemüsesoße (Bio -Möhren, Lauch, Sellerie g,i,7)	siehe oben	siehe oben	Vegetarisches Geschnetzeltes (a1,a4,c,g,7)	siehe oben
 07.08.2023 bis 11.08.2023	Bio -Nudeln (a,a1) Spinat-Soße (g,i,7) Eichblattsalat rot und grün, Frisee, mit Vinaigrette (i,j,2) Erdbeerjoghurt (g,7) Joghurt vom Bauer Jacobs Losheim	MSC Knusper Seelachsfilet in der Maispanade (Paniertes MSC Alaska-Seelachsfischfilet Herkunft Nordost-West-Pazifik Beringsee (d) Salzkartoffeln Wirsinggemüse mit Bio Möhren(g,i,7) Obst regional/saisonal	Bio Nudeln (a,a1) mit Rindfleischbolognese Rindfleisch aus der Rinderkeule (Tomaten, Bio -Möhren,Sellerie) Salat von der Bio Möhre mit Vinaigrette (i,j,2) Obst der Saison	Vegetarische Schnitzel (a,a1,a4,c,g,7) Tomatenketchup (6) Kartoffelsalat mit Vinaigrette (i,j,2) Bio Obst der Saison Obstbauer Jacoby Tünsdorf	Toskanische Tomatensuppe (Bio -Möhren, Lauch, Sellerie, i) mit Vollkorn-Naturreis Vollkornbrot (a, a1, a2) Zitronenkuchen(a,a1,c,f,g,7)
Veg. Alternative	siehe oben	Amaranth Bratling	Tomatensoße (Bio -Möhren,Sellerie)	siehe oben	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..