





Max – Inn

Energie für den ganzen Tag, Tel. 06831-8900768

KW 33-36



 <p>14.08.2023 bis 18.08.2023</p>	<p>Bio-Nudeln (a,a1) mit Tomatensoße (i) Blattsalat Lollo Bionda und Radiccio mit Kräuter-Joghurt-Dressing g,j,2,7) Stracciatella Joghurt (f,g,7) Joghurt vom Bauer Jacobs Losheim</p>	<p>FEIERTAG Neptun Topf MSC Rotbarschwüfel (d) Herkunft Nordatlantik) in Senfsoße (g,i,j,7) Natur-Vollkornreis Fenchelgemüse (i) Obst-regional/saisonal</p>	<p>Badische Eierknöpfe (a,a1,c,g,7) mit Rahmsoße (g,i,7) Lollo Rosso und Bionda, Frissee mit Vinaigrette (i,j,2) Apfelmus (3)</p>	<p>Gegrillte Hähnchenschnitzel Kartoffelstampf (g,7) Salat von Bio-Möhren mit Vinaigrette (i,j,2) Bio-Obst regional/saisonal Jacoby Tünsdorf</p>	<p>Pürierte Gemüsesuppe Bio Karotten,Sellerie,Porree (g,i,7) Sovitalbrot (a,a1,a2,a4,f,h,k) Schokoladenpudding (g,7)</p>
<p>Veg. Alternative</p>	<p>siehe oben</p>	<p>Broccolinußecke (a,a1,c,h,h2)</p>	<p>siehe oben</p>	<p>Vegetarische Schnitzel (a,a1,a4,c,g,7)</p>	<p>siehe oben</p>
 <p>21.08.2023 bis 25.08.2023</p>	<p>Bio Vollkornnudeln (a,a1) Rote Linsenbolognese (Hülsenfrüchte, Tomaten, Bio Möhren, Lauch i) Eichblattsalat grün, Radiccio, Frisee, mit Vinaigrette (i,j,2) Vanillequarkspeise (g,7)</p>	<p>MSC Backfisch (Paniertes MSC Alaska-Seelachsfilet Herkunft Nordost-West-Pazifik Beringsee (a,a1,d) Kartoffelstampf (g,7) Spinat (g,i,7) Bio Obst der Saison Obstbauer Jacoby Tünsdorf</p>	<p>Gyros (Hähnchenbrust) Quark-Joghurt Dip (g,i,7) Natur-Vollkornreis Farmersalat Weißkohl und Bio Möhren Vinaigrette (i,j,2) Obst regional/saisonal</p>	<p>Bio Nudeln (a,a1) mit Bratkartoffel Brotcroutons (a,a1,g,7) Eichblattsalat grün, Radiccio, Frisee, mit Vinaigrette (i,j,2) Apfelmus (3)</p>	<p>Zucchinicremesuppe mit Bio-Möhren, Lauch, Sellerie, (g,i,7) Vollkornbrot (a,a1,a2) Marmorkuchen (a,a1,c,g,7) Marmorkuchen nur Spuren von Nüssen h,h1,h2,h3,h4,h5,h6,h7,h8</p>
<p>Veg. Alternative</p>	<p>siehe oben</p>	<p>Gebackener Feta (Schafskäse g,7)</p>	<p>Vegetarisches Geschnetzeltes (a,a1,a4,c,g,7)</p>	<p>siehe oben</p>	<p>siehe oben</p>
 <p>28.08.2023 bis 01.09.2023</p>	<p>Bio-Vollkornnudeln (a,a1) MSC Norw. Wildlachswüfel (d aus norwegischen Gewässern) mit Gemüsesoße (Bio- Möhren, Lauch, Sellerie g,i,7) Eichblattsalat rot-grün, Raddiccio mit Vinaigrette (i,j,2) Erdbeer-Joghurt- (g,7) Joghurt vom Bauer Jacobs Losheim</p>	<p>Vegetarische Bratwurst (c) Salzkartoffeln Gemüse von der Bio-Möhre (g,i,7) Obst-regional/saisonal</p>	<p>Badische Gemüsemaultaschen (a,a1,g,i,7) mit Gouda überbacken Lollo Rosso und Bionda, Frissee mit Vinaigrette (i,j,2) Obst regional/saisonal</p>	<p>High-Light Tag Blechkadelle mit Rindfleisch aus der Rinderkeule /Bauernhof Jacob (mit Haferflocken a,a4,i) Kartoffelstampf (g,7) Tomaten-Gurkensalat mit Vinaigrette(i,j,2) Bio-Obst regional/saisonal Jacoby Tünsdorf</p>	<p>Tomatensuppe Sellerie, Bio Möhren, Lauch Natur-Vollkornreis Sovital-Brot (a,a1,a2,a4,f,k) Hefe Donut (a, a1, f, g,7)</p>
<p>Veg. Alternative</p>	<p>Gemüsesoße (gi,7)</p>	<p>siehe oben</p>	<p>siehe oben</p>	<p>Gemüsefrikadelle (Pastinaken, Erbsen, Mais a,a1,c)</p>	<p>siehe oben</p>
 <p>04.09.2023 bis 08.09.2023</p>	<p>1 Schultag Bio-Nudeln (a,a1) Tomatensoße (i) Eichblattsalat rot und grün, Frisee, mit Vinaigrette (i,j,2) Schokoladenjoghurt (g,7) Joghurt vom Bauer Jacobs Losheim</p>	<p>Mexikanische Spezialität Chili sin Carne (Quinoa, Mais, rote Bohnen, Hülsenfrüchte, Paprika (i) Quinoa enthält nur Spuren von Nüssen ,h1,h2,h3,h4,h5,h6,h7,h8 Natur-Vollkornreis Chinakohlsalat mit Joghurt-Dressing (g,j,2,7) Obst regional/saisonal</p>	<p>Sommerliche Gemüsesuppe (Bio-Möhren, Kartoffeln, Lauch, Sellerie, Hülsenfrüchte g, i,7) Putenwiener (1,3,5) Vollkornbrot (a, a1, a2) Zimtschnecken (a,a1)</p>	<p>MSC-Kibbelinge (Alaska-Seelachsfilet a,a1,c,d,j Herkunft Nordost-West-Pazifik Beringsee) Kartoffelstampf (g,7) Kohlrabigemüse mit Bio-Möhren (g,i,7) Obst regional/saisonal</p>	<p>Schwäbische Käsespätzle (Mehl-Ei-Spezialität a,a1,c, g,7) überbacken mit Röstzwiebeln (a,a1,c) Blattsalat Lollo Bionda /Rosso mit Kräuter-Joghurt-Dressing g,j,2,7) Apfelmus (3)</p>
<p>Veg. Alternative</p>	<p>siehe oben</p>	<p>siehe oben</p>	<p>Backerbsen (a,a1,c,g,7)</p>	<p>Gemüse-Köttbular (Erbsen, Mais, Paprika c)</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..