



Max – Inn

Energie für den ganzen Tag, Tel. 06831-8900768

KW 37-40



 <p>11.09.2023 bis 15.09.2023</p>	<p>Faggottini Pomodoro und Basilikum (Nudelteigblüten a,a1) mit Tomatensoße (i) Blattsalat Lollo Bionda und Radiccio mit Vinaigrette (i,j,2) Stracciatella Joghurt (f,g,7) Joghurt vom Bauer Jacobs Losheim</p>	<p>Arabische Küche Bulgur (Hartweizen a,a1) mit Gemüse (Paprika,Zucchini, Bio-Möhren i) Lollo Bionda Salat mit mit Vinaigrette (i,j,2) Obst saisonal/regional</p>	<p>Herbstliche klare Gemüsesuppe Bio Karotten,Sellerie,Porree,Wirsing Backerbsen (a,a1,c,g,7) Sovitalbrot (a,a1,a2,a4,f,h,k) Vanillepudding (g,7)</p>	<p>MSC Hokifilet (Langschwanzseehecht Herkunft Südwest-Pazifik Neuseeland a,a1 d,g,j) in leichter Senfcreme (g,i,j,2) Salzkartoffeln Gemüse von der Bio Möhre (i) Bio-Obst regional/saisonal Jacoby Tünsdorf</p>	<p>Putenbrustgulasch (g,i,7) Landmetzgerei Stroh Büschfeld Spätzle (a,a1,c) Rote Bete Salat mit Vinaigrette (i,j,2) Bio Obst-Obstbauer Jacoby Tünsdorf</p>
<p>Veg. Alternative</p>	<p>siehe oben</p>	<p>siehe oben</p>	<p>siehe oben</p>	<p>Schafskäse gebacken (g,7)</p>	<p>Gemüsegulasch (Bio Möhren Erbsen Kohlrabi g,i,7)</p>
 <p>18.09.2023 bis 22.09.2023</p>	<p>Polnische Pierogi (Gefüllte Teigtaschen mit Quark und Kartoffel 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)</p>	<p>Badische Schupfnudeln (Kartoffel-Mehl Spezialität a,a1,c) mit Schnittlauchsoße g,i,7) Blattsalat Mix mit Vinaigrette (Radiccio,Endivien,Eisberg i,j,2) Apfelmus (3)</p>	<p>Gemüsesuppe 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>MSC Backfisch (paniertes MSC Alaska Seelachsfilet Herkunft Nordost Pazifik Beringsee (a,a1,d) Salzkartoffeln Erbsengemüse mit Bio Möhren Bio-Obst regional/saisonal Jacoby Tünsdorf</p>	<p>Hähnchenbrustgeschnetzeltes in Champignonrahmsoße (g,i,7) Vollkorn Naturreis Erbsengemüse (Hülsenfrüchte i) Obst regional/saisonal</p>
<p>Veg. Alternative</p>	<p>siehe oben</p>	<p>siehe oben</p>	<p>siehe oben</p>	<p>Gemüsefrikadelle (Pastinake,Mais,Erbsen i)</p>	<p>Vegi Geschnetzeltes (a,a1,a4,c,g,7)</p>
 <p>25.09.2023 bis 29.09.2023</p>	<p>Amerikanisches Gericht Mac and Cheese Bio-Makkaroni (a,a1) mit Käse-Sahnesoße (g,i,7) Blattsalat Mix mit Vinaigrette (Radiccio,Endivien,Eisberg i,j,2) Schokoladen-Joghurt (g,7) Milchbauer Jacobs Losheim</p>	<p>MSC-Fischstäbchen a,a1,c,d, (Alaska-Seelachsfischfilet Herkunft Nordost-West-Pazifik Beringsee) Kartoffelstampf (g,7) Gurkensalat mit Dilldressing (i,j,2) Obst regional/saisonal</p>	<p>Saarländische Linsensuppe (Sellerie, Bio Möhren, Lauch i) Sovital-Brot (a,a1,a2,a4,f,k) Hefe Donut (a, a1, f, g,7)</p>	<p>Bratkartoffeln Bio Nudeln (a,a1) Brotroutons (a,a1,a2, f,g,7) Lollo Bionda/Rosso Salat mit Kräuter-Joghurt-Dressing (g,i,j,2,7) Apfelmus (3)</p>	<p>Gegrillte Hähnchenbrust mit Paprikasoße (i) Vollkorn Naturreis Pastinakengemüse mit Bio Möhren (i) Bio-Obst regional/saisonal Jacoby Tünsdorf</p>
<p>Veg. Alternative</p>	<p>siehe oben</p>	<p>Gemüse-Köttbullar (Erbsen, Mais, Paprika c)</p>	<p>siehe oben</p>	<p>siehe oben</p>	<p>Valess Schnitzel (a,a1,a4,c,g,7)</p>
 <p>02.10.2023 bis 06.10.2023</p>	<p>Bio-Vollkornnudeln (a,a1) a la Carbonara magerer Hinterschinken Schweinefl. (g,i,1,3,5,7) Eichblattsalat rot und grün, Frisee, mit Vinaigrette (i,j,2) Beerenjoghurt (Erdbeer, Heidelbeer, Johannisbeeren g,7) Joghurt vom Bauer Jacobs Losheim</p>	<p>MSC Rotbarschfiletwürfel in Kokos-Currysoße (g,i,7) Vollkorn Naturreis Erbsengemüse (Hülsenfrüchte i) Obst regional/saisonal</p>	<p>Italienische Gnocchi mit mediter. Gemüsesoße (Zucchini Bio-Möhren, Tomaten i) Blattsalat (Lollo rosso-bionda) mit Kräuter-Joghurt-Dressing (g,i,j,2,7) Obst regional/saisonal</p>	<p>High Light Tag Rinder-Bolognese (i) Rindfleisch aus der Keule Bio Gabelspaghetti (a,a1) Lollo Bionda+Rosso Salat mit Kräuter-Joghurt-Dressing (g,i,j,2,7) Bio-Obst regional/saisonal Jacoby Tünsdorf</p>	<p>Kartoffeleintopf mit Bio Möhren (i) Vollkornbrot (a, a1, a2) Mini Hefezöpfchen (a,a1,a3,c,g,7)</p>
<p>Veg. Alternative</p>	<p>Sahnesoße (i)</p>	<p>Kokos-Currysoße (g,i,7)</p>	<p>siehe oben</p>	<p>Tomatensoße (i)</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..