





Max – Inn

Energie für den ganzen Tag, Tel. 06831-8900768

KW 45-48



 06.11.2023 bis 10.11.2023	1 Schultag Faggottini Pomodoro und Basilikum (Nudelteigblüten a,a1) mit Tomatenkichererbsensoße (h,i) Blattsalat Lollo Bionda und Radiccio mit Vinaigrette (i,j,2,) Obst saisonal/regional	Vegi-Valess Schnitzel Paniert (a,a1,a4,c,g,7) Kartoffelstampf (g,7) Chinakohlsalat mit Joghurt-Dressing (g,i,j,2,7) Stracciatella Joghurt (f,g,7) Joghurt vom Bauer Jacobs Losheim	Allgäuer-Käsespätzle (Mehl-Ei Spezialität a,a1,c,g,7) mit Gouda überbacken Röstzwiebeln (a,a1,c) Salat von Bio-Möhren mit Vinaigrette (i,j,2) Apfelmus (3)	MSC Hokifilet (Langschwanzseehecht Herkunft Südwest-Pazifik Neuseeland a,a1 d,g,j) Rahmspinat (g,l,7) Salzkartoffeln Bio-Obst regional/saisonal Jacoby Tünsdorf	Gulaschsuppe mit magerem Rinderkeulenfleisch vom Bauernhof Jacobs Losheim Paprika, Tomate, Sellerie (i) Sovital-Brot (a,a1,a2,a4,f,k, Nüsse nur in Spuren h,h1,h2,h3) Sankt Martin Brezel (a,a1,c,g,7)
Veg. Alternative	siehe oben	siehe oben	siehe oben	Gemüsebällchen (c)	Tomatensuppe (i)
 13.11.2023 bis 17.11.2023	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) Obst regional/saisonal	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)	Hähnchenbrustgeschnetzeltes in Champignonrahmsauce (g,i,7) Vollkorn Naturreis Erbsengemüse (Hülsenfrüchte i) Bio Obst regional/saisonal Jacoby Tünsdorf	Bio-Nudeln (a,a1) mit MSC Thunfisch (d) (Herkunft Indischer Ozean d) Tomatensoße (i) Chinakohlsalat mit Vinaigrette (i,j,2) Sauerkirschgoghurt (g,7) Joghurt vom Bauer Jacobs Losheim	Kürbiscremesuppe mit Kartoffeln und 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
Veg. Alternative	siehe oben	siehe oben	Vegi Geschnetzeltes (a,a1,a4,c,g,7)	Tomatensoße (i)	siehe oben
 20.11.2023 bis 24.11.2023 Ferien	Mac and Cheese Bio-Makkaroni (a,a1) mit Käse-Sahnesauce (g,i,7) Blattsalat Mix mit Vinaigrette (Radiccio,Endivien,Eisberg i,j,2) Schokoladen-Joghurt (g,7) Milchbauer Jacobs Losheim	MSC-Fischstäbchen a,a1,d) (Alaska-Seelachsfilet Herkunft Nordost-West-Pazifik Beringsee) Kartoffelstampf (g,7) Gurkensalat mit Dilldressing (i,j,2) Obst regional/saisonal	Bratkartoffeln Bio-Nudeln (a,a1) Brotcroutons (a,a1,a2, f,g,7) Lollo Bionda+Rosso Salat mit Kräuter-Joghurt-Dressing (g,i,j,2,7) Apfelmus (3)	High Light Tag Hähnchennuggets, aus der Hähnchenbrust (a,a1,8) Tomatenketchup (3) Vollkorn Naturreis Gemüse von der Bio Möhren in Bechamelsauce (g,i,7) Bio Obst regional/saisonal Jacoby Tünsdorf	Saarländische Erbsensuppe (Sellerie, Bio Möhren, Lauch i) Sovital-Brot (a,a1,a2,a4,f,k, Nüsse nur in Spuren h,h1,h2,h3) Hefe Donut (a, a1, f, g,7)
Veg. Alternative	siehe oben	Schafskäse gebacken (g,7)	siehe oben	Gemüsennuggets (a,a1,a3,g,7)	siehe oben
 27.11.2023 bis 01.12.2023 Ferien	Bio-Vollkornnudeln (a,a1) Tomatengemüesoße mit roten Linsen (Bio Möhren,Lauch,Sellerie i) Eichblattsalat rot und grün, Frisee, mit Vinaigrette (i,j,2) Apfelquark (g,3,7)	MSC Rotbarschfiletwürfel (d) Herkunft Nordatlantik) in Kokos-Currysoße (g,i,7) Vollkorn Naturreis Erbsengemüse (Hülsenfrüchte i) Obst regional/saisonal	Italienische Gnocchi mit Rahmsauce (g,i,7) Blattsalat (Lollo rosso-bionda) mit Kräuter-Joghurt-Dressing (g,i,j,2,7) Obst regional/saisonal	Rinder-Bolognese (i) Rindfleisch aus der Keule Bio Nudeln (a,a1) Salat von der Bio-Möhre mit Vinaigrette Bio Obst regional/saisonal Jacoby Tünsdorf	Broccoli-Blumenkohl Cremesuppe (Kartoffeln i) Vollkornbrot (a, a1, a2, Nüsse nur in Spuren h,h1,h2,h3) Vanillepudding (g,7)
Veg. Alternative	siehe oben	Kokos-Currysoße (g,i,7)	siehe oben	Tomatensoße (i)	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.