





Max – Inn

Energie für den ganzen Tag, Tel. 06831-8900768

KW 01-04



 01.01.2024 bis 05.01.2024	Feiertag Gedünstete Norwegische Lachsschnitte (d) (Globe Gap Fischerei) mit Safranschaum (g,i,7) Vollkorn Naturreis Fenchel-Spargelsalat mit Vinaigrette (i j 2) Bananen	Faggottini (Nudelteigblüten Pomodoro und Basilikum a,a1) mit Paprikacremesoße (g,i,7) Eisbergsalat mit Vinaigrette (i,j,2,) Obst saisonal/regional	1.Schultag Saarländische Linsensuppe (Bio-Möhren, Sellerie, Lauch Hülsenfrüchte h i) Vollkornbrot (a, a1, Nüsse nur in Spuren h,h1,h2,h3) Hefe Donut (a,a1,f,g,7)	Geflügelfrikadelle (Truthahn und Hähnchenfleisch a,a1,c) Kartoffelstampf (g,7) Rote Beete Salat mit Vinaigrette (i j 2) Bio-Obst regional/saisonal Jacoby Tünsdorf	Badische Gemüseaultaschen (a,a1,c,g,i,7) mit Tomatensoße (i) und Gouda überbacken Chinakohlsalat mit Vinaigrette (i j,2) Sauerkirsch-Joghurt (g,7) Joghurt vom Bauer Jacobs Losheim
Veg. Alternative	Polentaschnitte (Maisgrieß,c)	siehe oben	siehe oben	Amaranthbratling (Süßkartoffel, Lauch, Pastinake)	siehe oben
 08.01.2024 bis 12.04.2024	Bio-Nudeln (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	Mexikanische Spezialität Chili sin Carne (Paprika, Mais, Kidneybohnen- Hülsenfrüchte i) mit Vegi Hack (a,a3,f) Vollkorn-Naturreis Endiviansalat mit Vinaigrette (i j 2) Obst saisonal/regional	Markklösschensuppe (Rindermark a,a1,c) mit Gemüsestreifen (Bio-Möhren, Sellerie, Lauch i) Suppennudeln a,a1,c) Sovital-Brot (a,a1,a2,a4,f,k, Nüsse nur in Spuren h,h1,h2,h3) Schoko Pudding (g,7)	MSC Fischstäbchen (Seelachsfilet a,a1,d) Herkunft Nordwest-Ostpazifik Salzkartoffeln Rahmwirsing (g i 7) Bio-Obst regional/saisonal Jacoby Tünsdorf	Vegetarische Bratwurst (c) Kartoffelstampf (g,7) Gemüse von der Bio-Möhre (i) Obst saisonal/regional
Veg. Alternative	Sahnesoße (g,i,7)	siehe oben	Gemüsebrühe mit Gemüsebällchen (a,a1,f)	Vegi Gemüseuggets (a,a1,a3,g,7)	siehe oben
 15.01.2024 bis 19.01.2024	Bio Vollkornnudeln (a,a1) MSC Thunfisch-Tomatensoße (d,i Herkunft Indischer Ozean) Blattsalat Lollo Bionda und Radiccio mit Vinaigrette (i,j,2,) Schokoladenquark (f,g,7)	Falafel (Kichererbsenbällchen (Hülsenfrüchte a,a1) mit Tzatziki (Quark-Joghurt (g i 7) Bulgur-(Hartweizen a,a1) Pomodore (i) Salat von der Bio Möhre mit Vinaigrette (i,j,2,) Obst saisonal/regional	Kürbissuppe (g,i,7) (Kürbis, Kartoffeln, Bio-Möhren) Vollkornbrot (a, a1, a2, Nüsse nur in Spuren h,h1,h2,h3) Marmorkuchen (a,a1,c,g,7) (Nüsse nur in Spuren h,h1h2,h3,h4,h5,h6,h7,h8)	Allgäuer-Käsespätzle (Mehl-Ei Spezialität a,a1,c,g,7) mit Gouda überbacken Röstzwiebeln (a,a1,c) Endiviansalat mit Vinaigrette (i,j,2) Apfelmus (3)	Hähnchenbrustschnitzel (a,a1) Salzkartoffeln Erbsengemüse in Bechamelsauce (Hülsenfrüchte g,i,7) Bio-Obst regional/saisonal Jacoby Tünsdorf
Veg. Alternative	Mediterane Gemüsesoße (Zucchini, Tomaten, Bio-Möhren i)	siehe oben	siehe oben	siehe oben	Vegetarische Schnitzel (a,a1,a4c,g,7)
 22.01.2024 bis 26.01.2024	Mac and Cheese Bio Nudeln (a,a1) mit Käsesahnesoße (g,i,7) Eichblattsalat rot und grün, Frisee, mit Vinaigrette (i,j,2) Joghurt mit Schoko-Müsli (a,a1,a3,a4,g,h,h2) (diese Nüsse nur in Spuren h1,h3,h4,h5,h6,h7,h8) Joghurt vom Bauer Jacobs Losheim	MSC Fischfrikadellen (Alaska Seelachsfilet Herkunft Nordost-West Pazifik Beringsee a,a1,d,g,j,7) Rahmspinat (g,i,7) Salzkartoffeln Obst regional/saisonal	Bratkartoffeln mit Bio-Nudeln (a,a1) Brotcroutons (a,a1,a2,f,g,7) Endiviansalat mit Vinaigrette (i j 2) Apfelmus (3)	High Light Tag Gyros (Hähnchenbruststreifen i) Quark-Joghurt Dip (g i 7) Vollkorn-Naturreis Coleslaw Salat mit Vinaigrette (i j 2) (Bio-Möhren und Weißkohl) Bio-Obst regional/saisonal Jacoby Tünsdorf	Erbsensuppe (Hülsenfrüchte, Bio-Möhren, Sellerie Lauch, Kartoffeln) Sovital-Brot (a,a1,a2,a4,f,k, Nüsse nur in Spuren h,h1,h2,h3) Butterstreuselkuchen (a,a1,c,g,7)
Veg. Alternative	siehe oben	Gemüsefrikadellen (Blumenkohl, Kartoffeln, Sellerie a,a1,c,i)	siehe oben	Vegtarischer Gyros (a,a1,a4c,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..