





Max – Inn

Energie für den ganzen Tag, Tel. 06831-8900768

KW 09-12



 26.02.2024 bis 01.03.2024	Bio- Vollkornnudeln (a,a1) Norw. Wildlachswürfel (d aus norwegischen Gewässern) mit Gemüsesoße (Bio - Möhren, Lauch, Sellerie g,i,7) Eichblattsalat rot-grün, Radicchio mit Vinaigrette (i,j,2) Schokoladenjoghurt (g,7) Joghurt vom Bauer Jacobs Losheim	Valess Schnitzel (a,a1,a4,c,g,7) Brokkoligemüse mit Bechamelsauce (g,i,7) Salzkartoffeln Obst-regional/saisonal	Gnocchi (a,a1,c,ital. Kartoffel-Mehlspesz.) mit Paprikasoße (g,i,7) Lollo Rosso und Bionda, Frissee mit Vinaigrette (i,j,2) Obst regional/saisonal	Hähnchenbrustschnitzel (a,a1) mit Kartoffelstampf (g,7) Salat von der Bio Möhre mit Vinaigrette (i,j,2) Obst regional/saisonal	Linsensuppe (Hülsenfrüchte) mit Bio -Möhren, Lauch, Sellerie, Kartoffeln,i,) Vollkornbrot (a,a1,a2) nur Spuren von Nüssen h,h1,h2,h3,h4,h5,h6,h7,h8 Mini Pfannkühle (a,a1,c,g,7)
Veg. Alternative	Gemüsesoße (g,i,7)	siehe oben	siehe oben	Blumenkohlkäsemedaillon (a,a1,g)	siehe oben
 04.03.2024 bis 08.03.2024	Bio -Nudeln (a,a1) Spinat-Soße (g,i,7) Eichblattsalat rot und grün, Frisee, mit Vinaigrette (i,j,2) Waldbeer-Joghurt (Johannisbeeren, Heidelbeeren, Brombeeren, Erdbeeren g,7) Joghurt vom Bauer Jacobs Losheim	MSC Backfisch (Paniertes MSC Alaska-Seelachsfilet Herkunft Nordost-West-Pazifik Beringsee (a,a1,d) Wirsing mit Bio Möhren(g,i,7) Salzkartoffeln Obst regional/saisonal	Allgäuer Käsespätzle (a,a1,c,g,7) mit Röstzwiebeln (a,a1,c) Blattsalat Lollo Bionda und Radicchio mit Kräuter-Joghurt-Dressing g,j,2,7) Apfelmus (3)	High Light Tag Curry Wurst Geflügelbratwurst (Hähnchenfleisch i,5) Erbsengemüse (Hülsenfrüchte i) Vollkornnaturreis Obst regional/saisonal	Chinakohlkohlsuppe mit Lauch, Sellerie, Bio Möhren Kartoffeln (g,i,7) Sovital-Brot (a,a1,a2,a4,f,k) nur Spuren von Nüssen h,h1,h2,h3,h4,h5,h6,h7,h8 Hefe Donut (a, a1, f, g,7)
Veg. Alternative	siehe oben	Gebackener Feta (Schafskäse g,7)	siehe oben	Vegetarische Bratwurst (c Quorn) (Currywurst)	siehe oben
 11.03.2024 bis 15.03.2024	Bio Vollkornnudeln (a,a1) Rote Linsenbolognese (Hülsenfrüchte, Tomaten, Bio Möhren, Lauch i) Eichblattsalat grün, Radicchio, Frisee, mit Vinaigrette (i,j,2) Vanillequarkspeise (g,7)	MSC -Kibbelinge (MSC Alaska-Seelachsfilet a,a1,c,d,j Herkunft Nordost-West-Pazifik Beringsee) Kartoffelstampf (g,7) Salat von der Bio Möhre mit Vinaigrette (i,j,2) Obst regional/saisonal	Badische Gemüsemaultaschen (a,a1,c,i) mit Tomatensauce und überbacken (g,i,7) Lollo bionda und rosso, Frisee, mit Vinaigrette (i,j,2) Obst regional/saisonal	Hähnchenbrustgeschnetzeltes mit Currysoße (g,i,7) Vollkornnaturreis Erbsengemüse mit Bio Möhren (Hülsenfrüchte i) Obst regional/saisonal	Kartoffel-Lauchsuppe mit Bio -Möhren, Lauch, Sellerie, Hülsenfrüchte (g,i,7) Vollkornbrot (a,a1,a2) nur Spuren von Nüssen h,h1,h2,h3,h4,h5,h6,h7,h8 Marmorkuchen (a,a1,c,g,7) nur Spuren von Nüssen h,h1,h2,h3,h4,h5,h6,h7,h8
Veg. Alternative	siehe oben	Gemüse-Köttbular (Erbsen, Mais, Paprika c)	siehe oben	Vegetarisches Geschnetzeltes (a1,a4,c,g,7)	siehe oben
 18.03.2024 bis 22.03.2024	Bio -Nudeln (a,a1) MSC -Thunfisch-(d) (Herkunft Indischer Ozean) Tomatensoße (i) Eichblattsalat rot und grün, Frisee, mit Vinaigrette (i,j,2) Stracciatella Joghurt (f,g,7) Joghurt vom Bauer Jacobs Losheim	Lasagne Bolognese (a,a1,c,g,i,7) mit Rindfleisch aus der Rinderkeule Chinakohlsalat mit Joghurt-Dressing (g,j,2,7) Obst regional/saisonal	Gemüsesuppe Cremesuppe (Bio -Möhren, Lauch, Sellerie, Hülsenfrüchte g, i,7) Sovital-Brot (a,a1,a2,a4,f,k) nur Spuren von Nüssen h,h1,h2,h3,h4,h5,h6,h7,h8 Vanillepudding (g,7)	Putenfleischkäse (f,i,j,1,3,5) mit Salzkartoffeln Gemüse von der Bio -Möhre in Bechamelsauce (g,i,7) Obst regional/saisonal	Schupfnudeln (Schwäbische Kartoffel-Mehl Spezialität a,a1) in Rahmsauce (g,i,7) Endiviensalat mit Vinaigrette (i,j,2) Apfelmus (3)
Veg. Alternative	Tomatensoße (i)	Gemüselasagne (a,a1,c,g,i,7)	siehe oben	Sellerieschnitzel (a,a1,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 bestandsschonender 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..