

Max – Inn

Energie für den ganzen Tag, Tel. 06831-8900768

DE-ÖKO-006, Kontrollnummer, Möhren immer aus kontrolliert biologischem Anbau. Generell verwenden wir Bio-Eier, Bio-Nudeln

KW 45-48



	Fagottini (a,a1) Nudelteigblüten gefüllt mit Tomate und Basilikum mit Tomatensoße (i) Eichblattsalat rot und grün mit Vinaigrette (i,j) Obst regional/saisonal 03.11.2025 bis 07.11.2025	MSC -Backfisch (Seelachsfilet Herkunft Golf von Alaska a, a1,d,g,7,j) Kartoffelstampf (g,7) Gurkensalat mit Dilldressing (i,j,2) Bratapfel-Joghurt (g,3,7) Joghurt vom Milchbauer Jacobs Losheim	Gnocchi (a,a1) (Kartoffelspezialität) Pasta Romana Homburg Kürbis-Rahmsoße (g,i,7) Endiviensalat mit Joghurt-Dressing (g,i,j,2,7) Obst regional/saisonal	Hähnchengeschnetzeltes (g,i,7) (Brustfilet) in Currysoße (g,i,7) Erbsengemüse (i) Vollkornreis Obst regional/saisonal	Klare Gemüsesuppe (Bio -Möhren, Porree, Sellerie, i) mit Suppennudeln (a,a1,c) Griesklößchen (c,a,a1,g,7,i) Sovital-Brot (a,a1,a2,a4,f,k, Nüsse nur in Spuren h,h1,h2,h3,h7) Vanillepudding (g,7)
Alternative	siehe oben	Sellerieschnitzel (a,a1,i)	siehe oben	Veg. Geschnetzeltes (a,a1,a4,c,g,7)	siehe oben
	Bio Vollkornnudeln (a,a1) Paprikacremesoße (g,i,7) Endiviensalat mit Vinaigrette (i,j,2) Obst regional/saisonal 10.11.2025 bis 14.11.2025	Kürbisfalafel Kichererbsen (h) (Hülsenfrüchte) mit Tomaten-Bulgur (a,a1,i) Joghurt-Dip (g,i,7) Bio Möhren-Weißkrautsalat mit Vinaigrette (i,j,2) Quark mit Kirschen (g,7)	Kartoffel-Blumenkohlsuppe (g,i,7) Bio-Möhren, Lauch, Sellerie Putenwiener (1,3,5) Vollkornbrot (a, a1, a2, Nüsse nur in Spuren h,h1,h2,h3) Mini Pfannküchle (a,a1,c,g,7)	MSC Hoki Fischfilet (Südwestatlantic Seehechtfilet a,a1,d,g,j,7) Wirsing -Bio Möhrengemüse (i,g,7) Salzkartoffeln Obst regional/saisonal	Saarländische Mehlnödel (Mehl-Ei Spezialität a,a1,c) mit Rahmsoße (g,i,7) und Brotcroutons (a,a1,g,7) Lollo Bionda und Rosso Salat mit Vinaigrette (i,j,2) Apfelmus (3)
Alternative	siehe oben	siehe oben	Veg. Wiener (c)	Rührei (c)	siehe oben
	Eierknöpfle (a, a1, c) Champignonrahmsoße (g,i,7) Blattsalat (Lollo rosso-bionda) mit Vinaigrette (i, j,2) Obst regional/saisonal 17.11.2025 bis 21.11.2025	MSC Fischstäbchen (Alaska Seelachsfilet Herkunft Nordost-West Pazifik Beringsee a,a1,d) Rahmspinat (g,i,7) Kartoffelstampf (g,7) Stracciatella-Joghurt (f, g,7) Milchbauer Jacobs Losheim	Bratkartoffeln Bio-Vollkornnudeln (a,a1) Brotcroutons (a,a1,g,7) Salat von der Bio Möhre mit Vinaigrette (i, j,2) Apfelmus (3)	High Light Tag Bolognese mit Rindfleisch u. Tomaten (i) Rindfleisch (aus der Rinderkeule) vom Bauernhof Jacobs Losheim Bio Nudeln (a,a1) Chinakohl mit Kräuter-Joghurt-Dressing (g,i,j,2,7) Geriebener Käse (g,7) Obst regional/saisonal	Erbsensuppe (Hülsenfrüchte, i) (Sellerie, Lauch, Kartoffeln, Bio-Möhren) Sovital-Brot (a,a1,a2,a4,f,k, Nüsse nur in Spuren h,h1,h2,h3,h7) Flakes-Muffin (a,a1,c,g,7)
Alternative	siehe oben	Gebackener Schafskäse (g,7)	siehe oben	Veg. Bolognese (Mungobohne, Tomate,i)	Mettwurstscheiben (i,j,1,2,3,5) (Rind)
	Bio Nudeln (a,a1) Lachswürfel (Globel gap Zertifizierung Aquakultur aus Norwegen) in Kräutercremesoße (d) (Petersilie, Schnittlauch, Dill g,i,7) Lollo Rosso Lollo Bionda-Salat mit Vinaigrette (i,j,2) Obst regional/saisonal 24.11.2025 bis 28.11.2025	Vegetarische Quorn-Bratwurst (c) Kartoffelstampf (g,7) Rote Beete Salat mit Vinaigrette (i,j,2) Ketchup (i) Joghurt mit Pflaumen (g,7) Joghurt vom Milchbauer Jacobs Losheim	Kürbis-Kartoffel-Suppe (Bio-Möhren, Lauch, Sellerie g,7,i Backerbsen (a,a1,c,g,7) Vollkornbrot (a, a1, a2, Nüsse nur in Spuren h,h1,h2,h3) Donut (a,a1,f,g,7) Nüsse nur in Spuren h,h1,h2,h3,h4,h5,h6,h7,h8	Gegrillte Hähnchenbrust Balkangemüse (Bio Möhren, Paprika, Bohnen, Hülsenfrüchte, Mais, Sellerie ,i) Vollkornreis Obst regional/saisonal	Badische Gemüsemaultaschen (Nudel Spezialität a,a1,i,c) in Tomaten Sauce (i) mit Gouda überbacken Salat von der Bio-Möhre mit Vinaigrette (i,j,2) Obst regional/saisonal
Alternative	Kräutercreme (Petersilie, Schnittlauch, Dill g,i,7)	siehe oben	siehe oben	Veg. Valess Schnitzel (a,a1,a4,c,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

Zusatzzstoffliste und Allergenliste sind als Aushang in unseren Einrichtungen einsehbar.

Bio Zutaten werden im Speiseplan grün hinterlegt