

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

	29.12.2025 bis 02.01.2026	MSC-Rotbarschfilet Natur (d) (Herkunft Indischer Ozean) in Sahnesoße (g,i,7) Salzkartoffeln Gurkensalat mit Vinaigrette (i,j,2) Obst regional/saisonal	Rindergulasch (Rinderkeulenfleisch i) Eierknöpfe (Schwäbische Mehl Spez. a,a1,c) Rotkraut (i) Beerenjoghurt (Erdbeeren, Himbeeren, Heidelbeeren g,7) Dessert: Joghurtkuchen	Silvester Wirsing-Kartoffelsuppe (Bio-Möhren,Sellerie,Lauch, i,g,7) Sovital-Brot (a,a1,a2,a4,f,k, Nüsse nur in Spuren h,h1,h2,h3,h7) Butterstreuselkuchen (a,a1,c)	Feiertag Kürbisfalafel Kichererbsen (Hülsenfrüchte) mit Tomaten-Vollkornreis (i) Joghurt-Dip (g,i,7) Bio Möhren-Weißkrautsalat mit Vinaigrette (i,j,2) Obst regional/saisonal	Pizza Margherita (a,a1,g,7) Lollo Rosso Lollo Bionda-Salat mit Vinaigrette (i,j,2) Obst regional/saisonal
		Kräuter-Sahnesoße (g,i,7)	Vegetarischer Gulasch (auf Milch- Eiweißbasis, a1,a4,c,g,7)	siehe oben	siehe oben	siehe oben
	05.01.2026 bis 09.01.2026	Bio-Nudeln (a,a1) mit Tomatenbasilikumsauce (i) und Kichererbsen (Hülsenfrüchte) Eichblattsalat rot und grün mit Vinaigrette (i,j,2) Obst regional / saisonal	MSC Backfisch mit Kräuter- Käsecreme (g,7,d,a,a1) (Nordost Pazifik Beringsee) Broccoli-Blumenkohlgemüse (g,i,7) Salzkartoffeln Joghurt Stracciatella g,f,7) Joghurt vom Bauer Jacobs Losheim	Bio-Nudeln mit Bratkartoffeln (a,a1) Brotcroutons (a,a1,g,7) Eichblattsalat rot und grün mit Joghurt-Dressing (g,i,j,2,7) Apfelmus (3)	Curry-Geflügelfrikadelle (c,a,a1,j) in Curry-Tomatensoße (i) Vollkornreis Erbsen (Hülsenfrüchte i) Obst regional/saisonal	Kartoffel-Blumenkohlsuppe (g,i,7) Bio-Möhren, Lauch, Sellerie Backerbsen (a,a1,c,g,7) Vollkornbrot (a, a1, a2, Nüsse nur in Spuren h,h1,h2,h3) Hefezöpfchen (c,a,a1,g7,k)
		siehe oben	Rührei (c)	siehe oben	Gemüsefrikadelle (Erbsen, Mais, Bio-Möhre, a,a1,c)	siehe oben
	12.01.2026 bis 16.01.2026	Bio-Vollkornnudeln (a,a1) Kräuter-Rahmsauce (g,i,7) Eichblattsalat rot und grün, Frisee, mit Vinaigrette (i,j,2) Obst regional/saisonal	MSC Fischstäbchen (Alaska Seelachsfilet Herkunft Nordost-West Pazifik Beringsee a,a1,d) Rahmspinat (g,i,7) Salzkartoffeln Schokoquark (g,i,7,f)	Allgäuer-Käsespätzle mit Gouda überbacken (Mehl-Ei Spezialität a,a1,c,g,7) Röstzwiebeln (a,a1,) Salat von der Bio-Möhre mit Vinaigrette (i,j,2) Apfelmus (3)	Hähnchenschnitzel aus der Hähnchenbrust (a,a1) Kartoffelstampf (g,7) Salat von der Bio-Möhre mit Vinaigrette (i,j,2) Ketchup (i) Obst regional/saisonal	Linsensuppe (Hülsenfrüchte) mit Bio-Möhren, Lauch, Sellerie (i,h) Sovital-Brot (a,a1,a2,a4,f,k, Nüsse nur in Spuren h,h1,h2,h3,h7) Mini Pfannkuche (a,a1,c,g,7)
		Soße a la Carbonara magerer Hinterschinken Schweinefl. (a,i,1,3,5,7)	Sellerieschnitzel (a,a1,i)	siehe oben	Veget. Schnitzel (a,a1,a4,c,g,7)	Putenwiener (1,3,5)
	19.01.2026 bis 23.01.2026	Bio Nudeln (a,a1) Tomatensoße (i,d) mit Lachswürfel (Global gap Zertifizierung Aquakultur aus Norwegen) Eichblattsalat rot und grün mit Vinaigrette (i,j,2) Obst regional/saisonal	Chili sin Carne (Mungobohnen, rote Bohnen, Hülsenfrucht, Paprika, i) Vollkornreis Eisbergsalat mit Vinaigrette (i,j,2) Joghurt mit Knusper-Müsli (a,a1,a3,a4) (Nüsse nur in Spuren h1,h3,h4,h5,h6,h7,h8)	Gemüsesuppe mit Bio-Möhren, Lauch, Sellerie Kartoffeln (g,i,7) Vollkornbrot (a,a1,a2) (nur Spuren von Nüssen h,h1,h2,h3,h7) Vanillepudding (g,7)	High Light Tag Hot Dog Hot Dog Brötchen (a,a1) Putenwiener (1,3,5) Röstzwiebeln (a,a1) Gurkenstreifen (6) Ketchup (i) Wedges Obst regional/saisonal	Gnocchi (Kartoffelspezialität, a,a1) Pasta Romana Homburg mit Paprikacremesoße (g,i,7) Salat von der Bio Möhre mit Vinaigrette (i, j,2) Obst regional/saisonal
		Tomatensoße (i)	siehe oben	Mettwurstscheiben (i,j,2,3,1,5) (Rind)	Veg. Wiener (c)	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.

Bio Zutaten werden im Speiseplan grün hinterlegt