

Max – Inn

Energie für den ganzen Tag, Tel. 06831-8900768

KW 05-08



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

	26.01.2026 bis 30.01.2026	Bio-Vollkornnudeln (a,a1) Paprikasoße (i) Eichblattsalat rot und grün mit Vinaigrette (i,j,2) Obst regional/saisonal	MSC-Fischfrikadelle (a,a1,d) (Alaska Seelachsfilet Beringsee) Kartoffelstampf (g,7) Salat von der Bio-Möhre mit Vinaigrette (i,j,2) Vanillequark (g,7)	Erbsensuppe (Hülsenfrüchte i) (Sellerie, Lauch, Kartoffeln) Sovital-Brot (a,a1,a2,a4,f,k, Nüsse nur in Spuren h,h1,h2,h3,h7) Pfannkuchen (c,a,a1,g,7) mit Zimt und Zucker	Hähnchenschnitzel aus der Hähnchenbrust (a,a1) Wirsinggemüse (g,i,7) Salzkartoffeln Obst regional/saisonal	Gemüse-Maultaschen (c,a,a1,i, Bio-Möhren, Paprika, Pastinake) mit Tomatensoße (i) und Gouda überbacken (g,7) Endiviensalat mit Vinaigrette (i,j,2) Obst regional/saisonal
		siehe oben	Rührei (c)	Putenwiener (1,3,5)	Valess-Schnitzel (a,a1,a4,c,g,7)	siehe oben
	02.02.2026 bis 06.02.2026	Bio -Vollkornnudeln (a,a1) in MSC-Thunfisch-Pomodoro Soße mit Kichererbsen (Hülsenfrucht) (Tomaten, d,i) Endiviensalat mit Vinaigrette (i,j,2) Obst regional/saisonal	Gemüseköttbullar (c) (Mais,Erbsen,Möhren,Paprika) Bio-Möhren-Kohlrabigemüse (g,i,7) Salzkartoffeln Kirschjoghurt (g,7) Joghurt vom Bauer Jacobs Losheim	Badische Schupfnudeln (Kartoffel- Mehl-Spezialität a,a1,c) Bratensoße (i) Eisbergsalat 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) Geriebener Käse (g,7) Chinakohlsalat mit Kräuter-Joghurt- Dressing (g,i,j,2,7) Obst regional/saisonal	Broccolicremesuppe (g,7,i) (Bio-Möhren, Kartoffeln, Sellerie) mit Backerbsen(a,a1,c,g,7) Vollkornbrot (a,a1,a2) Nüsse nur in Spuren h,h1,h2,h3) Schokokuchen (a,a1,c,g,7, Nüsse nur in Spuren h,h1,h2,h3,h4,h5,h6,h7,h8)
		Tomatensoße (i)	siehe oben	siehe oben	Gemüsebolognese (Hülsenfrüchte,i Bio-Möhren,Lauch, Sellerie)	siehe oben
	09.02.2026 bis 13.02.2026	Bio Nudeln (a,a1) Lachswürfel (d) (Globel gap Zertifizierung Aquakultur aus Norwegen) in Schnittlauchcremesoße (g,i,7) Lollo Rosso Lollo Bionda-Salat mit Vinaigrette (i,j,2) Obst regional/saisonal	Kürbislafel Kichererbsen (Hülsenfrüchte) mit Tomaten-Bulgur (i,a,a1) Joghurt-Dip (g,i,7) Bio Möhren-Weißkrautsalat mit Vinaigrette (i,j,2) Joghurt Stracciatella g,f,7) Joghurt vom Bauer Jacobs Losheim	Kartoffelsuppe (g,i,7) (Bio-Möhren, Lauch, Sellerie) Vollkornbrot (a,a1,a2) Nüsse nur in Spuren h,h1,h2,h3) a,a1,c,g,7) Quarkbällchen (c,a,a1,g,7)	Fetten Donnerstag Bio Nudeln (a,a1) Tomatensoße (i) Endiviensalat mit Vinaigrette (i,j,2) Obst regional/saisonal	Putengulasch (g,i,7) (Putenbrustfilet) in Currysoße (g,i,7) Erbsengemüse (i,Hülsenfrüchte) Vollkornreis Obst regional/saisonal
		Schnittlauchcreme (g,i,7)	siehe oben	Schnippelwurst (Geflügel) (3,1,5)	siehe oben	Veg. Gulasch (c,a,a1,a4,g,7,i)
	Ferien 16.02.2026 bis 20.02.2026	Rosenmontag MSC-Hering in Sahnesoße (d,g,7,i) Salzkartoffeln Bohnensalat mit Vinaigrette (i,j,2) Obst regional/saisonal	Polnische Piroggi (gefüllte Teigtaschen mit Quark und Kartoffel a,a1,c,g,i,7) mit Röstzwiebeln (a,a1) Sour-Crème Dip (g,7) Lollo-Bionda u. Radicchio Salat mit Vinaigrette (i,j,2) Obst regional/saisonal	Aschermittwoch Saarländische Mehlknödel (Mehl-Ei Spezialität a,a1,c) mit Rahmsoße (g,i,7) und Brotroutons (a,a1,g,7) Salat von der Bio-Möhre mit Vinaigrette (i,j,2) Apfelmus (3)	Geflügelbratwurst (Hähnchenfleisch i,5) Kartoffelstampf (g,7) Rote Beete Salat mit Vinaigrette (i,j,2) Pflaumen-Joghurt (g,7) Joghurt vom Bauer Jacobs Losheim	Klare Gemüsesuppe mit Bio-Möhren, Lauch, Sellerie, i) Vollkornreis Grießklößchen (c,a,a1,g,7,i) Vollkornbrot (a,a1,a2) (nur Spuren von Nüssen h,h1,h2,h3,h7) Schokopudding (g,7)
		Kräuterquark (g,7)	siehe oben	siehe oben	Vegetarische Bratwurst (Quron,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