





# 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

 <p>15.06.2026 bis 19.06.2026</p>	<p>Bio-Vollkornnudeln (a,a1) Kräuter-Rahmsoße (g,i,7) Eichblattsalat rot und grün, Frisee, mit Vinaigrette (i,j,2) Obst regional/saisonal</p>	<p>Lachsbackfisch (d) (Lachs Nordwestpazifik) Rahm-Spinat (g,i,7) Kartoffelstampf (g,7) Erdbeerjoghurt (g,7) Bauer Jacobs Losheim</p>	<p>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)</p>	<p>Hamburger (a,a1) aus Rindfleisch (a,a1,c,i,j ) mit Käse (g,7), Tomate, Gurke Burgerbrötchen(a,a1) Blattsalat, Ketchup (i) Kartoffel-Wedges Obst regional/saisonal</p>	<p>Linsensuppe (Hülsenfrüchte) mit Bio-Möhren, Lauch, Sellerie, Kartoffeln (i,h) Vollkornbrot (a,a1,a2) (nur Spuren von Nüssen h,1,h2,h3) Hefe-Donut (a,a1,f,g,7) Nüsse nur in Spuren h,1,h2,h3,h4,h5,h6,h7,h8)</p>
	<p>Soße à la Carbonara magerer Hinterschinken Schweinefl. (g,i,1,3,5,7)</p>	<p>Rührei (c)</p>	<p>siehe oben</p>	<p>Gemüsefrikadelle (Erbsen, Mais,Möhren, a,a1,c)</p>	<p>Putenwiener (1,3,5)</p>
 <p>22.06.2026 bis 26.06.2026</p>	<p>Bio Nudeln (a,a1) mit Paprikacremesoße (g,i,7) Eichblattsalat rot und grün mit Vinaigrette (i,j,2) Obst regional/saisonal</p>	<p>Curry Wurst Geflügelbratwurst (Hähnchenfleisch i,5) Erbsengemüse (Hülsenfrüchte i) Vollkornreis Vanillequark (g,7)</p>	<p>Saarländische Mehlknödel (Mehl-Ei Spezialität a,a1,c) mit Rahmsoße (g,i,7) und Brotcroutons (a,a1,g,7) Gurkensalat mit Dilldressing (i,j,2)Apfelmus (3)</p>	<p>MSC Hoki Fischfilet (Südwestatlantische Seehechtfilet a,a1,d,g,j,7) Zitronen-Kräutersoße (g,i,7) Salzkartoffeln Eisbergsalat mit Vinaigrette (i,j,2) Obst regional/saisonal</p>	<p>Zucchini cremesuppe (Sellerie, Lauch, Kartoffeln g,i,7) Vollkornbrot (a,a1,a2) (nur Spuren von Nüssen h,1,h2,h3,h7) Backerbsen (a,a1,c,g,7) Zitronenkuchen (a,a1,c,g)</p>
	<p>siehe oben</p>	<p>veg. Currywurst (c,i)</p>	<p>siehe oben</p>	<p>Selleriebratung (i,a,a1)</p>	<p>siehe oben</p>
 <p>1. Ferienwoche 29.06.2026 bis 03.07.2026</p>	<p>Bio-Nudeln (a,a1) Spinat-Ricotta-Soße (g,i,7) Grüner Blattsalat mit Vinaigrette (i,j,2) Obst regional/saisonal</p>	<p>MSC-Kibbelinge (Alaska-Seelachsfischfilet a,a1,d, Herkunft Nordost-West-Pazifik Beringsee) Kartoffelstampf (g,7) Gurkensalat mit Dilldressing (i,j,2) Joghurt mit Knusper-Müsli (a,a1,a3,a4) (diese Nüsse nur in Spuren h1,h3,h4,h5,h6,h7,h8) Joghurt vom Bauer Jacobs Losheim</p>	<p>Käsetortellini (a,a1,g,7) mit Tomaten-Basilikumsoße (i) und Kichererbsen (Hülse) Eichblattsalat rot und grün mit Vinaigrette (i,j,2) Obst regional/saisonal</p>	<p>Hähnchenschnitzel aus der Hähnchenbrust (a,a1) Toskanisches Gemüse in Tomatensoße (Paprika, Zucchini, Tomaten, Bio-Möhren i) Vollkornreis Obst regional/saisonal</p>	<p>Blumenkohl-Kartoffelsuppe (Blumenkohl, Kartoffeln, Bio- Möhren,g,i,7) Sovital-Brot (a,a1,a2,a4,f,k) (Nüsse nur in Spuren h,1,h2,h3,h7) Schokokuchen (a,a1,c) (Nüsse nur in Spuren h,1,h2,h3,h4,h5,h7)</p>
	<p>siehe oben</p>	<p>veg. Nuggets (a4,a,a1,f)</p>	<p>siehe oben</p>	<p>Valess-Schnitzel (a,a1,a4,c,g,7)</p>	<p>Schnippelwurst (Geflügel) (1,3,5)</p>
 <p>2. Ferienwoche 06.07.2026 bis 10.07.2026</p>	<p>Bio-Nudeln (a,a1,c) mit roter Linsenbolognese (i,Hülsenfrüchte,Tomate, Bio-Möhren) Blattsalat (Lollo Rosso/Bionda) mit Vinaigrette (i,j,2) Obst regional/saisonal</p>	<p>MSC Fischfrikadellen (Alaska Seelachsfischfilet Herkunft Nordost-West Pazifik Beringsee a,a1,d,g,j,7) Salzkartoffeln Gurken-Tomatensalat mit Vinaigrette (i,j,2) Himbeerjoghurt (g,7) Milchbauer Jacobs Losheim</p>	<p>Gemüse-Maultaschen (c,a,a1,i, Möhren, Paprika, Pastinake) mit Tomatensoße (i) und Gouda überbacken Salat von der Bio-Möhre mit Vinaigrette (i,j,2) Obst regional/saisonal</p>	<p>Gegrillte Hähnchenbrust mit Kartoffel-Möhrenstampf (g,7) Ketchup (i) Eisbergsalat mit Vinaigrette (i,j,2) Obst regional/saisonal</p>	<p>Klare Gemüsesuppe (Bio-Möhren, Porree, Sellerie, i) Griesklößchen (c,a,a1,g,7,i) Sovitalbrot (a,a1,a2,a4,f,k) (Nüsse nur in Spuren h, h1, h2, h3,h7) Vanillepudding (g,7)</p>
	<p>siehe oben</p>	<p>Blumenkohlkäsemedaillon (i,a,a1,g,7)</p>	<p>siehe oben</p>	<p>Vegetarische Bratwurst (Quorn,c)</p>	<p>siehe oben</p>

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