

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

 1. Ferienwoche 05.10.2026 bis 09.10.2026	Bio Nudeln (a,a1) Kürbis-Frischkäse-Soße (g,i,7) Lollo-Bionda u. Radiccio Salat mit Vinaigrette (i,j,2) Obst saisonal	MSC Scholle Fischfilet (c,a,a1,g,7) Vollkornreis Sauce à la Provence (Tomaten, Basilikum, Oregano) Chinakohlsalat mit Joghurt-Dressing (g,j,i,2,7) Waldbeeren-Joghurt (g,7) Milchbauer Jacobs Losheim	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)	Rindergulasch (Rinderkeulenfleisch i) Bio-Vollkornnudeln (a,a1) Rotkraut (i) Obst saisonal	Rote Linsensuppe (Hülsenfrüchte, Tomaten, Bio Möhren, Lauch i,h) Vollkornbrot (a, a1, a2, Nüsse nur in Spuren h,h1,h2,h3) Mini-Pfannkuchen (a,a1,c,g,7)
	siehe oben	Blumenkohlkäsemedaillon (i,a,a1,g,7)	siehe oben	Vegetarischer Gulasch (auf Milch-Eiweißbasis a1,a4,c,g,7,i)	siehe oben
 2. Ferienwoche 12.10.2026 bis 16.10.2026	Bio Nudeln (a,a1) mit Tomatensauce (i) mit Kichererbsen (Hülsenfrucht) Blattsalat Lollo Bionda u. Rosso mit Vinaigrette (i,j,2) Obst saisonal	MSC-Kibbelinge (Alaska-Seelachsfilet a,a1,d,g,j,7) Herkunft Nordost-West-Pazifik Beringsee Rahm-Spinat (g,i,7) Salzkartoffeln Stracciatella-Joghurt (f,g,7)	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)	Geflügelfrikadelle (Truthahn und Hähnchenfleisch a,a1,c) Paprika-Zucchini-Gemüse (i) Kartoffelstampf (g,7) Obst saisonal	Kartoffel-Möhreneintopf (i,) Bio-Möhren, Lauch, Sellerie Vollkornbrot (a, a1, a2, Nüsse nur in Spuren h,h1,h2,h3) Marmorkuchen (a,a1,c) (Nüsse nur in Spuren h,h1,h2,h3,h4,h5,h7)
	siehe oben	Vegetarische Nuggets (Hülse,a,a1,c (Möhre,Erbsen,Mais)	siehe oben	Gemüsefrikadellen (Möhren, Pastinake,Erbsen a,a1,c)	Putenwiener (1,3,5)
 19.10.2026 bis 23.10.2026	Gnocchi (Kartoffelspezialität, a,a1) mit Paprikasoße (Tomate,Paprika,i) Chinakohlsalat mit Vinaigrette (i, j,2) Obst saisonal	Lachsbackfisch (d) (Lachs Nordwestpazifik) Rahm-Spinat (g,i,7) Salzkartoffeln Vanillequark (g,7)	Kürbissuppe (g,i,7) (Kürbis, Kartoffeln, Bio-Möhren) Backerbsen (a,a1,c,g,7) Sovitalbrot (a,a1,a2,a4,f,k, 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	Hähnchenschnitzel aus der Hähnchenbrust (a,a1) Erbsengemüse (i) Kartoffelstampf (g,7) Obst saisonal	Bio-Vollkornnudeln (a,a1) Vegetarische Bolognese (Mungobohnen,Tomaten, i) Salat von der Bio-Möhre mit Vinaigrette (i,j,2) Obst saisonal
	siehe oben	Gebackener Feta (Schafskäse g,7)	siehe oben	Valess-Schnitzel (a,a1,a4,c,g,7)	siehe oben
 26.10.2026 bis 30.10.2026	Bio Nudeln (a,a1) Tomaten-Gemüsesoße (Tomaten, Bio Möhren, Lauch i) Lollo-Bionda u. Radiccio Salat mit Vinaigrette (i,j,2) Obst saisonal	MSC-Fischfrikadelle (a,a1,d) (Alaska Seelachsfilet Beringsee) Bio-Möhren-Pastinaken- Gemüse(g,i,7) Salzkartoffeln Pflaumen-Joghurt (f,g,7) Milchbauer Jacobs Losheim	Vegetarische Bratwurst (c Quorn) Kartoffelstampf (g,7) Rote Beete Salat mit Vinaigrette (i,j,2) Obst saisonal	High Light Tag Gyros (Hähnchenbruststreifen i) Quark-Joghurt Dip (g i 7) Vollkornreis Chinakohlsalat mit Kräuter-Joghurt-Dressing (g,i,j,2,7) Obst saisonal	Gemüsesuppe mit Bio-Möhren, Lauch, Sellerie,Hülsenfrucht (g,i,7) Sovital-Brot (a,a1,a2,a4,f,k, Nüsse nur in Spuren h,h1,h2,h3,h7) Schokopudding (g,7,f)
	siehe oben	Rührei (c)	siehe oben	Vegtarischer Gyros (a,a1,a4,c,g,7)	Schnippelwurst (Geflügel) (1,3,5)

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