





Max – Inn

Energie für den ganzen Tag



 17.09.2018 bis 21.09.2018	Bio-Nudeln mit Gemüsesauce Bio-Möhren, Erbsen, Kohlrabi (a,i,g,7) Stracciatella Joghurt (e,h,i,g,6,7,8)	Fischstäbchen (MSC Seelachs a, d) Spinat (i,g,7) Salzkartoffeln Obst regional/saisonal	Hähnchenschnitzel (a1,) Kartoffelpüree (g,7) Bio-Möhrensalat mit Kräuter-Vinaigrette (i,j,2,6) Obst regional/saisonal	Hamburger Hamburger Brötchen (a1,a3,k,6) mit Rindfleisch-Pattis (a,c,f,) Lollo-Bionda, Gurke, Tomate, Tomatenketchup (6) Frische Kartoffelwedges Obst regional/saisonal	Tomatencremesuppe (g,i,6,7) mit Vollkornreis Vollkornbrot (a,a1,a2,f,k) Zitronenkuchen (a,c,g,6,7)
Veg. Alternative		Vegetarische Paprikaschote (a,g,h,i,j,6,7)	Vegetarisches Schnitzel (Bratling auf Milchbasis a1,c,g,7)	Gemüsefrikadelle (a1,c) mit Zwiebeln, Mais, Romanesco, Erbsen, Möhren,	
 24.09.2018 bis 28.09.2018	Käsespätzle (a1,c) mit Röstzwiebeln (a1) Blattsalat mit Kräuter-Joghurt-Dressing (g,i,j,2,6,7) Kirschkompott (6)	Putengeschnetztes Vollkornreis Eisberg mit Tomate Vinaigrette (i,j,2,6) Obst regional/saisonal	Butterfischfiletwürfel (d) in Paprikacremesauce (g,i,6,7) Salzkartoffeln Blattsalat mit Vinaigrette (l,j,2,6) Erdbeerpudding (g,e,g,6,7)	Lasagne mit Rinderbolognese und Goudakäse überbacken (a1,c,g,i,6,7) Bio-Möhrensalat (i,j,2,6,7) Obst regional/saisonal	Herbstliche Gemüsesuppe (Bio-Karotten, Lauch, Wirsing, Sellerie) Vollkornbrot (a1,a2,f,k) Arme Ritter mit Vanillesauce (a1,g,h,6,7)
Veg. Alternative		Vegetarisches Geschnetztes auf Milchbasis(a1,c,g,7)	Mozzarellasticks (a1,g,7)	Vegetarische Lasagne mit Erbsen, Paprika, Mais, Zucchini, Tomaten und Gouda (a1,c,g,i,6,7)	
 01.10.2018 bis 05.10.2018	Vollkornnudeln mit Champignonsoße (a,g,i,7) Chinakohlsalat mit Kräuterjoghurt-Dressing (g,i,j,2,6,7) Obst regional/saisonal	Geflügelfrikadelle (Pute,a1,c,f,i,3) Schwarzwurzeln mit Bio-Möhren (i,g,7) Kartoffelpüree (g,7) Obst regional/saisonal	Käse-Tortellini in Cremesoße, mit Gouda überbacken (a1,g,7) Grüner Salat mit Vinaigrette (l,j,2,6) Obst regional/saisonal	Gegrillte Hähnchenbrust Weizenebly (a1) Ketchup (6) Bio-Möhrensalat (i,j,2,6) Obst regional/saisonal	Broccolisuppe mit Norw.Lachswürfeln MSC (d,g,i,7) Vollkornbrot (a1,a2,f,k) Hefe-Donut (a1,a2,c,l,g)
Veg. Alternative		Gemüse-Frikadellen (a1,c) Romanesco, Mais, Sellerie, Paastinaken Erbsen,		Vegetarisches Schnitzel (Milchbasis, a1,c,g,7)	Broccolisuppe mit Grießklößchen (a1,c,g,i,7)
 08.10.2018 bis 12.10.2018	Bio-Penne mit Tomaten-Thunfischsoße (a1,d,i,6,) Eisbergsalat mit Kräuter-Joghurtdressing (g,i,j,2,6,7) Erdbeeryoghurt (g,e,6,7)	Schweinegulasch (i,6) Altern.Putengulasch (i,6,g,7) Erbsen (g,i,7) Vollkornreis Obst regional/saisonal	Bio Nudeln mit Bratkartoffeln (a1) Brotcroutons(a1,f,g,7) Endiviensalat mit Vinaigrette (l,j,2,6) Obst regiona/saisonal	Rinder-Hackbraten (a,c,i,j) Kartoffelpüree (g,7) Kohlrabi-Bio-Möhrengemüse (i,g,7) Obst regional/saisonal	Schnittbohnsuppe (Biomöhren, Sellerie, Lauch, Kartoffeln) (i) Vollkornbrot (a1,a2,f,k) Schokopudding (e,f,g,h,6,7)
Veg. Alternative	Bio-Penne mit Tomatensoße (a1,i,6)	Gemüseragout (Zucchini, Paprika, Mais, Erbsen, Kohlrabi, Tomaten, i,6)		Sellerieschnitzel (a1,c,i,g,7)	

Wir bieten täglich eine Auswahl am Salatbuffet mit verschiedenen Dressings und Beilagen.

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.

DE-ÖKO-006, Kontrollnummer D-SL-006-15469-B, Möhren immer aus kontrolliert biologischem Anbau. Generell verwenden wir Bio-Eier.