





Max – Inn

Energie für den ganzen Tag



 14.01.19 bis 18.01.19	Bio-Nudeln in Thunfisch-Tomatensoße (a,a1,d,i,6) Chinakohl Salat mit Kräuter-Joghurt-Dressing (g,j,2,6,7) Mandarinen-Joghurt (g,6,7)	Hackbraten (a1,c,i,j) Salzkartoffeln Bio-Möhrengemüse Schwarzwurzelgemüse(i,g,7) Obst	Saarländische Hoorische in Rahmsauce und gerösteten Brot-Croutons (1,3,a,a1,f,g,i,h,l,7) Endiviensalat mit Vinaigrette (i,j,2,6) Obst	Kassler (Schweinefleisch) altern.Putenbraten Sauerkraut (3) Kartoffelpüree (g,7) Obst	Blumenkohlcremesuppe mit Kartoffeln (g,i,7) Vollkornbrot (a,a1,a2,f,k) Vanillepudding (g,6,7)
Veg. Alternative	Bio-Nudeln in Tomaten-Basilikum-Creme (g,i,6,7)	Cous-Cous Frkadellen (a,a1,i)	siehe oben	Vegetarische Bratwurst (a,a1,c)	siehe oben
 21.01.19 bis 25.01.19	Bio Penne a la Carbonara mit gekochtem Schinken (Schweinefl., a,a1,g,i,3,5,7) Eisbergsalat mit Kräuter-Joghurt-Dressing (g,j,2,6,7) Bratapfeljoghurt ((3,6,g,7)	Seelachs in der Maispanade MSC (d,6) Spinat (i,g,7) Kartoffelpüree(g,7) Obst	Bio Spirelli mit Bratkartoffeln Brotcroutons (a,a1,f,g,7) Endiviensalat mit Vinaigrette (i,j,2,6) Apfelmus (3,6)	Lasagne Bolognese mit Rindfleisch und Gouda überbacken (a,a1,c,g,i,7) Blattsalat mit Kräuter-Joghurt-Dressing (g,j,2,6,7) Obst der Saison	Bio Möhreintopf mit Kartoffeln Vollkornbrot (a,a1,a2,f,k) Donuts (a,a1,a2,c,g,6,7)
Veg. Alternative	Bio-Penne in Kräutercreme (g,i,7), Schnittl., Peters., Basilikum, Kerbel	Sellerieschnitzel (a,a1,c,i)	siehe oben	Gemüse-Lasagne mit Gouda überbacken, Biomöhren, Sellerie,Lauch (a,a1,g,i,7)	siehe oben
 28.01.19 bis 01.02.19	Bio Nudeln mit MSC Norw.Lachswürfel in Dillcreme (a,a1,d,g,i,7) Broccoli (i) Obst	Hähnchen Brustfilet gegrillt Kartoffelpüree (g,i7) Broccoli in Bechamelsauce (a,a1,g,i,7) Obst	Bio-Nudeln mit Tomatensoße (Basilikum a,a1,i,6) geriebenem.Gouda (g,7) Möhrensalat (j,2,6) Vanillequark (g,6,7)	Schupfnudeln mit Waldpilzsoße, Stockschwämmchen, Champignons, Austerpilze a,a1,c,g,l,7) Blattsalat Joghurt-Dressing (g, j,2,6,7) Obst	Gulaschsuppe, Rindfleisch, Paprika Kartoffeln (i,6) Vollkornbrot (a,a1,a2,f,k) Marmorkuchen (a,a1,c,e,g,6,7,8)
Veg. Alternative	Kräutercreme (Dill Petersilie,Schnittl. Kerbel g,i7)	Bulgur Bratling (a,a1)	siehe oben	siehe oben	Kartoffelsuppe (Möhren, Sellerie, Lauch) mit Backerbsen (a,c,g,i,7)
 04.02.19 bis 08.02.19	Bio-Spirelli mit roter Linsenbolognese (a,a1,i,6) Chinakohlsalat Kräuter-Joghurt-Dressing (g,j,2,6,7) Stracciatella-Joghurt (a,f,d,e,6,7,8)	Würstchengulasch (Schwein+Rind 1,3,5,6) Altern Rinderwurst (i,j,1,3,4,5) Erbsengemüse (i) Vollkornreis Obst der Saison	Überbackene Käsespätzle mit Röstzwiebeln (a,a1,c,g,7) Endiviensalat mit Vinaigrette (i,j,2,6) Apfelmus (3,6)	Fischfrikadellen MSC (a,a1,d,g,7) Kräuterdip (Petersilie,Schnittlauch Dill, g,7) Salzkartoffeln Bio-Möhrengemüse (i) Obst	Rindfleischsuppe mit Rinder-Markklößchen Karotten, Lauch, Sellerie, Sternchennudeln (a,a1,c) Vollkornbrot (a,a1,a2,f,k) Hefe-Zöpfchen (a,a1,c,g,6,7)
Veg. Alternative	siehe oben	Vegetarisches Würstchengulasch (a,a1,c)	siehe oben	Rührei (c,g,7)	Grießklößchensuppe (a,a1,c,g,i,7) mit Möhren, Sellerie, Lauch

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.