



Max-Inn

Energie für den ganzen Tag



	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
11.09.17 bis 15.09.17	Tortellini Formaggio (a) Schinken-Sahne-Soße (g,5,7, Schweinefl.) Grüner Salat (g,j,1,6,7) Joghurt (6,7) mit Pfirsichwürfeln	Fischstäbchen (a,c,d,) Rahmspinat (g,7) Kartoffelpüree (g,7) Obst der Saison	Rote Linsenbolgnese (i,6) Penne (a) Grüner Salat (g,j,1,6,7) Obst der Saison	Rindergulasch (i,6) Teigknöpfe (a,c,) Rote Bete (a,1) Obst der Saison	Kürbiscremesuppe (g,i,7) Vollkornbrot (a,e,k) Pudding (g,6,7)
Veget. Alternative	Tortellini Formaggio (a) Sahnekräutersoße (g,7) Grüner Salat (g,j,1,6,7) Joghurt (6,7) mit Pfirsichwürfeln	Gekochte Eier (c) Rahmspinat (g,7) Kartoffelpüree (g,7) Obst der Saison	siehe oben	Vegetarischer Gulasch (f,g,i,7) Teigknöpfe (a,c) Rote Bete (a,1) Obst der Saison	siehe oben

Zusatzstoffliste:

1= mit Konservierungsstoffen, 2= mit Farbstoffen, 3= mit Antioxidationsmittel, 4= mit Geschmacksverstärker, 5= mit Phosphat, 6= Zuckerarten u. Süßungsmittel, 7= mit Milcheiweiß, 8= mit kakaohaltiger Fettglasur

Allergene: a=Gluten, b=Krebstiere, c=Eier, d=Fische, e=Erdnüsse(Nüsse), f=Soja, g=Laktose, h=Schalenfrüchte, i=Sellerie, j=Senf, k=Sesam, L=Schwefeldioxid u. Sulphite, M=Weichtiere, N=Lupine

DE-ÖKO-006, Kontrollnummer D-SL-006-15469-B, *Nudeln und Möhren immer aus kontrolliert biologischem Anbau. Generell verwenden wir Bioeier.