




# Max-Inn

Energie für den ganzen Tag



	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
  <b>23.10.17 bis 27.10.17</b>	Nudeln (a) in Tomaten-Basilikumcreme (g,i,6,7) Eisbergsalat mit Kräuter-Joghurtdressing (g,j,2,6,7) Vanillequark (g,6,7)	Putengeschnetzeltes (g,i,7) Möhrenweißkrautsalat mit Vinaigrette (i,j,2,6) Vollkornreis Stückobst der Saison	„Hoorische“ (a,3,L) (Saar. Kartoffelspezialität) Rahmsoße (g,7) Brotcroutons (a) Sauerkraut Bananen	Backfisch (a,j,6) (MSC Seelachsfilet) Bechamelkartoffeln (g,i,7) Gurkensalat mit Dill-Joghurtdressing (g,j,2,6,7) Schokoladenpudding (e,g,6,7)	Rindfleischsuppe mit Markklößchen(a,c,) Suppennudeln (a,c), Möhren Lauch und Sellerie Roggenmischbrot (a) Stückobst der Saison
<b>Veget. Alternative</b>	siehe oben	Sojageschnetzeltes (f,g,i,7) Möhrenweißkrautsalat mit Vinaigrette (i,j,2,6) Vollkornreis Stückobst der Saison	siehe oben	Eier in Senfsoße (c,i,j) Bechamelkartoffeln (a,g,i,7) Gurkensalat mit Dill-Joghurtdressing (g,j,2,6,7) Schokoladenpudding (e,g,6,7)	Gemüsesuppe (mit Möhren,Lauch,Sellerie Suppen- Nudeln(a,c) und Griesklößchen (a,i) Roggenmischbrot (a) Stückobst der Saison

### 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

Technologisch unvermeidbare Spuren von Allergenen können nicht vollständig ausgeschlossen werden.

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