




# Max-Inn

Energie für den ganzen Tag



	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
 <b>06.11.17 bis 10.11.17</b>	Tortellini mit Käsefüllung in Thunfisch-Kräutercreme (a,d,g,i,7) Eisbergsalat mit Kräuter-Joghurt-Dressing (g,j,2,6,7) Joghurt mit Birchermüsli (a,e,g,6,7)	Rindergulasch mit Eierteigknöpfle (a,c,1) Erbsen und Möhren Stückobst der Saison	Vegetarischer Dibbelabbes (Saarl. Kartoffelspezialität, L,1,2,3) Endiviensalat mit Kräuter-Joghurt-Dressing (g,j,2,6,7) Apfelmus (1,3,6)	Hackbraten (Schwein u. Rindfleisch, a,c,i, alternativ Rinderhackfl.) Kartoffelpüree (g,7) Rote Beete Salat mit Vinaigrette (i,j,2,6) Stückobst der Saison	Herbstliche Kartoffelsuppe (Karotten, Wirsing Kartoffeln, g,i,7)) Roggenvollkornbrot (a) Vanillepudding (g,6,7)
<b>Veget. Alternative</b>	Tortellini mit Käsefüllung in Kräutercreme (a,g,i,7) Eisbergsalat mit Kräuter-Joghurt-Dressing (g,j,2,6,7) Joghurt mit Birchermüsli (a,e,g,6,7)	Eierteigknöpfle in Käsecreme (a,c,g,1,7) Erbsen und Möhren Stückobst der Saison	siehe oben	Fetakäse in der Eihülle (c,g,7) Kartoffelpüree (g,7) Rote Beete Salat mit Vinaigrette (i,j,2,6) Stückobst 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

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.