




Max-Inn

Energie für den ganzen Tag



	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
 26.02.18 bis 02.03.18	Penne (a) in Lachs-Dill-Creme (d, g,i,7) Eisbergsalat Joghurt-Dressing (g, j,2,6,7) Obst der Saison	Hähnchenschnitzel Paprikacreme (a,i,g,7) mit Spätzle (a, e) Möhrensalat mit Vinaigrette (, j,2,6) Obst der Saison	Reissuppe mit Gemüsestreifen (Karotten, Sellerie, Lauch) mit Eierflocken (e) Vollkornbrot (a) Schokoladenpudding (e, g,6,7,8)	Gebratene Rinderwurst (i,j,1,3,4,5) Rahm-Wirsing-Gemüse (i, g,7) Kartoffelpüree (g,7) Vanillequark (g,6,7)	Geheiratete Rahmsauce mit Baconwürfel (a,e,g,i,1,3,7) Endiviensalat mit Vinaigrette (i,j,2,6) Apfelmus (6)
Veget. Alternative	Penne (a) in Kräuter-Creme (g,i,7) Eisbergsalat Joghurt-Dressing (g,j,2,6,7) Obst der Saison	Vegetarische Schnitzel Paprikacreme (a, e, g,i,7) mit Spätzle (a, e) Möhrensalat mit Vinaigrette (i,j,2,6) Obst der Saison	siehe oben	Vegetarische Bratwurst (a,c) Rahm-Wirsing-Gemüse (i,g,7) Kartoffelpüree (g,7) Vanillequark (g,6,7)	Geheiratete Rahmsauce mit Brotcroutons (a,e,g,i,7) Endiviensalat mit Vinaigrette (i,j,2,6) Apfelmus (6)

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.

*MSC = Fisch aus umwelt- und bestandschonender Fischerei