



# Max-Inn

Energie für den ganzen Tag



	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
 <b>05.03.18 bis 09.03.18</b>	Käsetortellini In Tomaten-Basilikum-Creme (a,c,i,g,7) Chinakohlsalat Kräuter-Joghurt-Dressing (g,j,2,6,7) Stracciatella-Joghurt (a,6,7,8)	Panierter Seelachs (a,c,d) Kartoffelpüree (g,7) Gurkensalat Kräuter-Joghurt-Dressing (g,j,2,6,7) Obst der Saison	Saarländische Lyonerpfanne- (Schwein u. Rindfleisch Kartoffeln, Lauch 1,3,5,6,i, Alternative Putenlyoner (1,3,5) Endiviensalat mit Vinaigrette (i,j,2,6) Obst der Saison	Rindergulasch mit Bratensauce (i) Nudeln (a) Rote Beete Salat Vinaigrette (i,j,2,6) Obst der Saison	Rote-Linsensuppe mit Curcuma mit kleinen Gemüsewürfel Karotte Sellerie Lauch Vollkornbrot (a) Süße-Waffel (a,e,n,6)
<b>Veget. Alternative</b>	siehe oben	Blumenkohlkäsebratling Kartoffelpüree (g,7) Gurkensalat Kräuter-Joghurt-Dressing (g,j,2,6,7) Obst der Saison	Gemüsepfanne mit Paprika, Möhren, Lauch Endiviensalat mit Vinaigrette (i,j,2,6) Obst der Saison	Gemüsegulasch (Karotten, Sellerie, Lauch, Kohlrabi) Nudeln (a) Rote Beete Salat Vinaigrette (i,j,2,6) 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

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