




Max-Inn

Energie für den ganzen Tag



	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
 16.04.18 bis 20.04.18	Gnocchi Spinatcreme (a,c,i,g,7) Eisbergsalat Kräuter-Joghurt-Dressing (g,j,2,6,7) Obst der Saison	Hokifilet (Seehecht) MSC in Senfcreme (a,d,g,j,7) Vollkornreis Broccoli (i,g,7) Schokoladenpudding (e,g,6,7,8)	Saarl.Geheiratete mit Specksauce (a,c,g,3,5,7) Blattsalat mit Vinaigrette (i,j,2,6) Apfelmus (a)	Hähnchen-Schnitzel (a) Kartoffelpüree (g,7) Gurkensalat mit Kräuter-Joghurt- Dressing (g,j,2,6,7) Obst der Saison	Kohlrabi-Karotten-Cremesuppe mit Kartoffeln (i,g,7) Vollkornbrot (a) Marmorkuchen (a,c,e,g,6,7)
Veget. Alternative	siehe oben	Gemüsefrikadelle (Mais, Erbsen, Kartoffeln, Schnittlauch) in Senfcreme (a,c,g,j,7) Vollkornreis Broccoli (i,g,7) Schokoladenpudding (e,g,6,7,8)	Saarl.Geheiratete mit Brotcroutons (a,c,g,7) Blattsalat Vinaigrette (i,j,2,6) Apfelmus (a)	Vegetarische Schnitzel (a,e,g,i,7) Kartoffelpüree (g,7) Gurkensalat mit Kräuter-Joghurt- Dressing (g,j,2,6,7) 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