




Max-Inn

Energie für den ganzen Tag



	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
 23.04.18 bis 27.04.18	Makkaroni (a) mit Gemüsebolognese (Karotten, Sellerie, Lauch g,i,7) Eisbergsalat mit Cocktaildressing (g,i,6,7) Kirsch-Joghurt (g,6,7)	Gebackener Fleischkäse (Rind u. Schweinefl., a,c,g,i,j,3,4,5, alternativ Geflügelfleischkäse a,c,g,i,j,3,4,5) Möhren-Kartoffel-Stampf (i,g,7) Blattsalat mit Kräuter-Joghurt Dressing (g,j,j,2,6,7) Obst der Saison	Canneloni Ricotta Spinat mit Tomatencreme und Gouda überbacken (a,c,g,i,6,7) Blattsalat mit Kräuter-Joghurt- Dressing (g,j,j,2,6,7) Obst der Saison	Hühnerfrikassee (g,i,7) Vollkornreis Erbsengemüse (i) Obst der Saison	Bärlauch-Kartoffelcreme (i,g,7) mit Norw.Lachswürfel MSC Vollkornbrot (a,f,k) Hefe-Kranzkuchen (a,c,g,k,6,7)
Veget. Alternative	siehe oben	Vegetarisches Schnitzel (a,c,g,7) Möhren-Kartoffel-Stampf (i,g,7) Blattsalat mit Kräuter-Joghurt Dressing (g,j,j,2,6,7) Obst der Saison	siehe oben	Vegetarischer Borscht Kartoffeln, rote Beete, Karotten, Weißkohl, Sellerie, Paprika, Zwiebeln Obst der Saison	Bärlauch-Kartoffelcreme mit Griesnockerl (a,c,i,g,7) Vollkornbrot (a,f,k) Hefe-Kranzkuchen (a,c,g,k,6,7)

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