




Max-Inn

Energie für den ganzen Tag



	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
 04.06.18 bis 08.06.18	Cannelloni Verdure mit Gemüsecreme (Karotten, Lauch, a,c,g,i,7) Eisberg-Salat mit Kräuter-Joghurt-Dressing (g,i,j,2,6,7) Erdbeer-Shake (g,6,7)	Frikadellen (Rind a,c,f,i) Ketchup (6) Nudelsalat mit Tomaten Gurken, Ei (a,c,i,g,7) Obst der Saison	Broccoli-Cremesuppe (i,g,7) mit Lachswürfel MSC Vollkornbrot (a,f,k) Hefekranz (a,c,g,k,6,7)	Hähnchenschnitzel (a) Kartoffelpüree (g,7) Pastinaken und Bio-Möhrengemüse (i,g,7) Obst der Saison	Gefüllte Paprikaschoten (Erbsen, Karotten, Mais) mit Paprikacreme (a,g,i,j,7) Vollkornreis Schokoladenpudding(e,g,6,7,8)
Veget. Alternative	siehe oben	Gemüsefrikadelle (a,c) Möhren, Mais ,Romanesco) Ketchup (6) Nudelsalat mit Tomaten und Gurken (a,c,i,g,7) Obst der Saison	Broccoli-Cremesuppe (i,g,7) mit Brotcroutons (a,f,g,7) Vollkornbrot (a,f,k) Hefekranz (a,c,g,k,6,7)	Fetakäse in der Eihülle (c,g,i,7) Kartoffelpüree (g,7) Pastinaken und Bio-Möhrengemüse (i,g,7) Obst der Saison	siehe oben

Wir bieten täglich eine Auswahl am Salatbuffet mit verschiedenen Dressings und Beilagen.

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