




Max-Inn

Energie für den ganzen Tag



	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
 18.06.18 bis 22.06.18	Nudeln (a) in Spinat Creme (i,g,7) Blattsalat mit Kräuter-Joghurt-Dressing (g,j,2,6,7) Joghurt mit Kirschen (g,6,7)	Gegrillte Hähnchenbrust Broccoli Gemüse (i,g,7) Kartoffelpüree (i,g,7) Obst der Saison	Zucchini-Kartoffelcremesuppe (i,g,7) Vollkornbrot (a,f,k) Marmorkuchen (a,c,e,g,6,7)	Burger zum Selberbauen Rinderfrikadelle (a,c,i,j) Tomaten, Gurken, Ketchup, Kartoffelecken, Blattsalat mit Kräuter-Joghurt-Dressing (g,j,j,2,6,7) Obst der Saison	Buttermakrelenstreifen (d) MSC Senfcreme (i,g,j,7) Vollkornreis Erbsengemüse (i,g,7) Obst der Saison
Veget. Alternative	siehe oben	Vegetarisches Schnitzel (a,e) Broccoli Gemüse (i,g,7) Kartoffelpüree (i,g,7) Obst der Saison	siehe oben	Burger zum Selberbauen Gemüsefrikadelle (a,c) Tomaten, Gurken, Lollo bionda, Ketchup, Kartoffelecken, Blattsalat mit Kräuter-Joghurt-Dressing (g,j,j,2,6,7) Obst der Saison	Gekochte Eier (c) mit Senfcreme (i,g,,j,7) Vollkornreis Erbsengemüse (i,g,7) Obst der Saison

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