




Max-Inn

Energie für den ganzen Tag



	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
 06.08.18 bis 10.08.18	Nudeln (a) Tomatensauce a la Napoli (i,6) Blattsalat mit Joghurt-Kräuter-Dressing (g,i,j,2,6,7) Obst der Saison	Rinderbratwurst (i,j,1,3,4,5) Kartoffelpüree (g,7) Ratatouillegemüse (Paprika,Sellerie,Zucchini,Tomate,Aubergine) Obst der Saison	Buttermakrelen MSC mit Senfcreme (j,6) Risi-Bisi (Vollkornreis mit Erbsen g,7) Gurkensalat mit Joghurt-Kräuter-Dressing (g,i,j,2,6,7) Obst der Saison	Hähnchenschnitzel (a) mit Rahmsauce (i,g,7) Salzkartoffeln Möhrensalat mit Joghurt-Kräuter-Dressing (g,i,j,2,6,7) Himbeer-Shake (g,6,7)	Zucchini-Cremesuppe (i,g,7) Vollkornbrot (a,f,k) Schoko-Brownie (a,c,e,f,g,7)
Veget. Alternative	siehe oben	Vegi Bratwurst (a,c) Kartoffelpüree (g,7) Ratatouillegemüse (Paprika,Sellerie,Zucchini,Tomate,Aubergine) Obst der Saison	Gekochte Eier mit Senfcreme (c,j,6) Risi-Bisi (Vollkornreis mit Erbsen) Gurkensalat mit Joghurt-Kräuter-Dressing (g,i,j,2,6,7) Obst der Saison	Vegi Schnitzel (a,c,g,7) mit Rahmsauce (i,g,7) Salzkartoffeln Möhrensalat Joghurt-Kräuter-Dressing (g,i,j,2,6,7) Himbeer-Shake (g,6,7)	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