




Max-Inn

Energie für den ganzen Tag



	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
 13.08.18 bis 17.08.18	Schupfnudeln mit Rahmspinatsauce (a,i,g,7) Blattsalat mit Joghurt-Kräuter-Dressing (g,i,j,2,6,7) Apfelmus (3,6)	Würstchengulasch (Schweinefleisch f,i,j,6) Altern. Rinderwürstchengulasch (f,i,3,4,5) Vollkornreis Erbsengemüse (i,g,7) Obst der Saison	Feiertag	Farfalle-Nudeln (a) Paprikacreme mit Thunfisch (d,i,g,6,7) Blattsalat mit Joghurt-Kräuter-Dressing (g,i,j,2,6,7) Obst der Saison	Sommergemüse-Eintopf Kohlrabi, Karotte, Sellerie, Zucchini mit Hähnchenfleisch und Reisnudeln (a,c,i) Vollkornbrot (a,f,k) Kirschkaffnuchen (a,c,g,6,7)
Veget. Alternative	siehe oben	Vegetarischer Gulasch(a,c,i,g,7) Vollkornreis Erbsengemüse (g,i,7) Obst der Saison	Feiertag	Farfalle-Nudeln (a) Paprikacreme mit Basilikum (i,g,6,7) Blattsalat mit Joghurt-Kräuter-Dressing (g,i,j,2,6,7) Obst der Saison	Sommergemüse-Kohlrabi, Karotte, Sellerie, Zucchini Eintopf mit Reisnudeln (a,c,i) und Backerbsen (a,c,g,7) Vollkornbrot (a,f,k) Kirschkaffnuchen (a,c,g,6,7)

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