




Max-Inn

Energie für den ganzen Tag



	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
 20.08.18 bis 24.08.18	Bio-Makkaroni (a) mit rote Linsenbolognese (Tomaten, Karotten, Sellerie, Lauch i,6) Eisbergsalat mit Vinaigrette (i,j,2,6) Joghurt mit Waldbeeren (g,6,7)	Hackbraten (Rindfleisch a,c,i,j) Kartoffelpüree (g,7) Kohlrabi-Gemüse (g,i,7) Obst saisonal/regional	Vegetarische Paprikaschote mit Erbsen, Karotten, Mais in Paprikacreme (a,g,h,i,j,6,7) Vollkornreis Obst saisonal/regional	Rindergulasch (i,6) Spätzle (a,c) Bio-Möhrensalat (g,7) Obst saisonal/regional	Broccolicremesuppe (Kartoffeln,Karotten,Lauch, Sellerie,g,7) mit Norw.Lachswürfel (d) Vollkornbrot (a,f,k) Vanillepudding (e,g,6,7)
Veget. Alternative	siehe oben	Vegetarische Schnitzel (c,i,g) Kartoffelpüree (g,7) Kohlrabi-Gemüse (g,i,7) Obst saisonal/regional	siehe oben	Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Gouda (a,c,g,7) Bio-Möhrensalat (g,7) Obst saisonal/regional	Broccolicremesuppe (Kartoffeln,Karotten,Lauch, Sellerie,g,7) Backerbsen (a,c,g) Vollkornbrot (a,f,k) Vanillepudding (e,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