




# Max-Inn

Energie für den ganzen Tag



	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
 <b>27.08.18 bis 31.08.18</b>	Kräuter-Gnocchi (a,) mit Tomatensauce (i,6,) Blattsalate Vinaigrette (i,j,2,6) Joghurt mit Pfirsichwürfel (g,6,7)	Putengeschnetztes in Cremesauce (g,i,7) Vollkornreis Gurkensalat Dill-Vinaigrette (i,j,2,6) Obst saisonal/regional	Bio-Spaghetti a la Carbonara mit Kochschinkenwürfel (a,g,i,1,3,5,7) grüner Blattsalat mit Kräuter-Vinaigrette (i,j,2,6) Erdbeerbuttermilch-Shake (g,6)	Hoki Fischfilet (Langschwanz-Seehecht d) Spinat (i,g,7) Kartoffel Püree(g,7) Obst saisonal/regional	Kürbissuppe ( Bio-Möhren,Kartoffeln,Sellerie,g,7) Vollkornbrot (a,f,k) Hefekranzkuchen (a,c,g,k,6,7)
<b>Veget. Alternative</b>	siehe oben	Gemüsegulasch (Bio-Möhren, Paprika, Gurken, Tomaten i,g,7) Vollkornreis Gurkensalat Dill-Vinaigrette (i,j,2,6) Obst saisonal /regional	Bio-Spaghetti mit Basilikumcremesoße (a,g,i,7) grüner Blattsalat mit Kräuter-Vinaigrette (i,j,2,6) Erdbeerbuttermilch-Shake (g,6,7)	Feta-Käse (g,7) Spinat (i,g,7) Kartoffel Püree (g,7) Obst saisonal/regional	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