



# Max-Inn

Energie für den ganzen Tag



	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
 <b>10.09.18 bis 14.09.18</b>	Schupfnudeln(a,c) mit Champignon-Kräuterrahm-Soße (i,g,7) Eisbergsalat mit Kräuter-Vinaigrette (i,j,2,6) Beerenquark (g,6,7)	Putengeschnetzeltes (g,i,7) Erbsen Vollkornreis Obst saisonal/regional	Bio Nudelaufauf Kochschinken und Tomaten mit Goudakäse (a,g,i,1,3,5,6,7) Blattsalat mit Kräuter-Joghurdressing (g,l,j,2,6,7) Obst saisonal/regional	Tilapia Fischfilet <b>MSC</b> (Buntbarsch d) Spinat Kartoffelpüree (g,7) Obst saisonal/regional	Ital.Minestrone (Karotten, Sellerie, Zucchini, Lauch, Tomate, Brechbohnen) mit Gabelspaghetti (a,c) Vollkornbrot (a,f,k) Blaubeer-Pfannkuchen (a,c,g,6,7)
<b>Veget. Alternative</b>	siehe oben	Vegetarisches Geschnetzeltes (g,i,7) Erbsen Vollkornreis Obst saisonal/regional	Bio-Nudelaufauf mit Paprika, Mais und Tomaten und Gouda (a,g,7) Blattsalat mit Kräuterjoghurdressing (g,i,j,2,6,7) Obst saisonal/regional	Gekochte Bio-Eier (c) Spinat Kartoffelpüree (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