






Speiseplan im Caritas Mehrgenerationenhaus im Dezember 2017



Montag 	27.Nov. Schinkennudeln^{a3} mit gem. Salat ⁱ Obst⁷	4.Dez. Apfelkücherl^{agc} mit Vanillesoße^g Nudelsuppe^a Obst⁷	11.Dez. internationale Woche Lasagne^{ga} al Forno Blattsalat^j Obst⁷	18.Dez. Geb. Leberkäse³ Pürre^g Semmel^a Gurkensalatⁱ Obst⁷
Dienstag 	28.Nov. Schweinebraten^a Kartoffelknödel Kraut-Karotten-Salatⁱ Eis^g	5.Dez. Deftiger Bauerntopf mit Schweinehackfleisch, Karotten, Sellerie und Kartoffelwürfel, gem. Brotkorb^a, Obstsalat⁷	12.Dez. Wikinger Seelachs^d in leichter Soße^a, Bandnudeln^a Zucchinigemüse Götterspeise	19.Dez. Kaiserschmarrn^{agc} mit Apfelmus⁴ Brokkolicremesuppe^{ag} mit Backerbsen^a
Mittwoch 	29. Nov. Veggi ^{***} Käsespätzle^{gca} mit Röstzwiebeln^a Tomatensalatⁱ mit Pesto^j Obst⁷	6.Dez. Gebr, Reis mit Hähnchen Mais und Paprika Sauerrahm^g Dip Schoko Nikolaus^{gh} /Obst⁷	13.Dez. Geflügel Cordonbleu^{ag3}.frittierte Süßkartoffel-Gitter Knabbergemüse Obst⁷	20.Dez. Pizzavariationen^{3agc} Obst⁷
Donnerstag 	30.Nov Fischstäbchen^{dag} Rahmspinat^{ag} Salzkartoffel^g Apfeltiramisu^{ga4}	7.Dez. Veggi ^{***} Gnocchi Emilia, Sahnesoße^{ga} mit Erbsen Blattsalatⁱ Kirschgrütze⁴	14.Dez. Ungarische Gulaschsuppe Gem. Brotkorb^a Mousse au Chocolat^{gh}	21.Dez. Semmelknödel^{cg} mit Rahmschwammerl^{ga} wahlweise Gemüsesoße Knabbergemüse Zimtsterneis^g
Freitag 	1.Dez. Gefügelcevapcici^{ca} Tomatenreis pikanter Dip^g Obst⁷	8.Dez. Knusprige Kartoffelwürfel Kräuterdip^g Knabbergemüse Blutorangen-Mousse^g	15.Dez. Kräuterrührei^{cg} Rahmspinat^{ag} Pürree^g Obst⁷	22.Dez. Überraschungessen



Allergenkennzeichnung

Haben sie die Buchstaben und Ziffern in unserer Karte entdeckt?

Mit diesen folgen wir der Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) der EU, mit der die Kennzeichnung, Deklaration, Aufmachung und Bezeichnung auf europäischer Ebene geregelt wird. Dazu sind alle Anbieter laut Verordnung vom 13.12.2014 ab März 2015 verpflichtet.

Wir kochen ausschließlich ohne deklarierungspflichtige Zusatzstoffe.

Unsere Speisen können Spuren *aller Allergene* beinhalten.

Gerichte mit Schweinefleisch werden in unserem Speiseplan ausdrücklich erwähnt.

Zusatzstoff unserer Lieferanten	1 = mit Farbstoff <i>2 = mit Konservierungsstoffen</i> 3 = mit Nitritpökelsalz/Nitrit <i>4 = mit Antioxidationsmittel</i> 5 = mit Geschmacksverstärker <i>6 = geschwefelt</i> 7 = gewachst <i>8 = mit Phosphat</i> 9 = mit Süßungsmitteln <i>10 = enthält eine Phenylalaninquelle</i>
Allergene	a = glutenhaltiges Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kammut) <i>b = Krebstiere</i> c = Eier <i>d = Fisch</i> e = Erdnüsse <i>f = Sojabohnen</i> g = Milch <i>h = Schalenfrüchte und Nüsse (z.B. Mandel, Pistazien)</i> i = Sellerie <i>j = Senf</i> k = Sesamsamen <i>l = Schwefeldioxid und Sulfite</i> m = Lupine <i>n = Weichtiere</i>
Auszug unserer Lieferanten	Fleisch: Fa. WHK, Fa. Transgourmet Gemüse: Fa. Vesenmeier Rechtmehring/LKR Rosenheim Backwaren: Ernst Zehentner, Schröding

Wir arbeiten nach strengen hygienischen und arbeitstechnischen Vorgaben.

Regelmäßige Kontrollen geben Ihnen und ihrem Kind die Garantie, einwandfreie Qualität auf den Tisch zu bekommen.