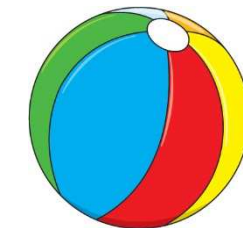
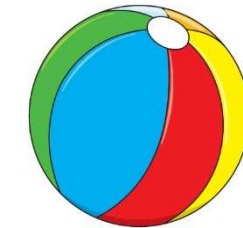
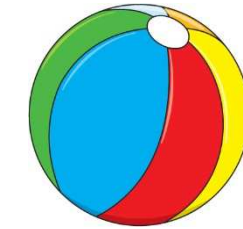


Speiseplan im Caritas Mehrgenerationenhaus im Juli 2017



Montag	03.07. Apfelkücherl^{a,g} mit Vanillesoße^g Gemüsecremesuppe^{a,g,i}	10.07. Bandnudeln^{a,c} Lachs-Karotten-Sahnesoße^{a,g} Gurkensalat^l Obst ⁷	17.07. Thai Curry Hähnchenfleischⁱ Nudeln^{a,c}, Kokosmilch Karotten-Zucchini Gemüse^g Obst ⁷	24.07. Rindergeschnetzeltes^{a,i} mit Reis Karotten-Apfelrohkost Obst ⁷
Dienstag	04.07. Putenbraten^{a,l} Jäger Art Prager Knödel^{a,c,g} Gem. Salat^l Eis ^g	11.07. geb. Schweineschnitzel^{a,c,g} mit Zitrone Kartoffelsalat^l gem. Salat^l Kuchen ^{a,c,g}	18.07. Wunschesen 6. Kl. Pfannkuchen^{a,c,g} mit Marmelade und Nutella^{h,f,g} Blumenkohlcremesuppe^{a,g}	25.07. Knusperfisch^{a,d} mit Püree^g gem. Salat^l Mini Schoko ^{a,c,e,f,g}
Mittwoch	05.07 Kartoffelgulasch^g mit Wienerl^{2,3,4,5,8} und Semmel^a Obst ⁷	12.07. **Veggi Tortellini mit Käse-Kräuterfüllung^{a,c,g} Tomatensoße^a Gurkensticks Obst ⁷	19.07. Pizza –Variationen^{a,g,i,j,2,3,4} Obst ⁷	26.07. Lasagne al Forno^{a,c,g} Blattsalat^l Obst ⁷
Donnerstag	06.07 **Veggi Gemüsebolognese^{i,a} mit Spaghetti^{a,c} Obstsalat ⁷	13.07. Wunschesen 6. Kl Salat Madras^{i,j,l} Großer gem. Salat^l mit Putenstreifenⁱ Baguette^a Obst ⁷	20.07. **Veggi Fleischpflanzerl^{a,c} mit Grillgemüseⁱ und Salzkartoffeln^g Joghurt ^g	27.07. **Veggi großer gem. Salat^l mit Mozzarella-Sticks^{a,g} Baguette^a Erdbeerjoghurt ^g
Freitag	07.07. Überraschungessen	14.07. Fischstäbchen^{a,d} Püree^g Gem. Salat^l Joghurt ^g	21.07. Überraschungessen	28.07. **neues Gericht Quarkkeulen^g mit Apfelmus⁴ Nudelsuppe ^{a,c}



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 2 = mit Konservierungsstoffen 3 = mit Nitritpökelsalz/Nitrit 4 = mit Antioxidationsmittel 5 = mit Geschmacksverstärker 6 = geschwefelt 7 = gewachst 8 = mit Phosphat 9 = mit Süßungsmitteln 10 = enthält eine Phenylalaninquelle
Allergene	a = glutenhaltiges Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kammut) b = Krebstiere c = Eier d = Fisch e = Erdnüsse f = Sojabohnen g = Milch h = Schalenfrüchte und Nüsse (z.B. Mandel, Pistazien) i = Sellerie j = Senf k = Sesamsamen l = Schwefeldioxid und Sulfite m = Lupine n = Weichtiere
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.

Caritas Mehrgenerationenhaus, z.Hd. Fr. Sieglinde Spannauer
Pfarrweg 1
84416 Taufkirchen/Vils
Tel.: 08084/25780 Fax: 08084/257828