







Speiseplan im Paritas Mehrgenerationenhaus im Monat September 2017



Montag 	11.Sept. ***Veggi Gemüsenuggets ^{ac} Pürre ^g Tomatensugo Gurkensalat ^l Obst ⁷	18.Sept. ***Start Schulverpflegung Flammkuchen ^{acg} mit Speckwürfel ³ Emmenthaler überbacken ^g Blattsalat ^l Obst ⁷	25.Sept. Überraschungessen	
Dienstag 	12.Sept. Schulbeginn Reisaufauf ^{gc} mit Kirschen Vanillesoße ^g Nudelsuppe ^g	19.Sept. Großer bunter Salat ^l Remuladensoße ^{ci} Tintenfischringe ^{acnd} Baguette ^a Eis ^g	26.Sept. Hausgemachter Apfelstrudel ^{agc} mit Vanillesoße ^g Zucchinicremesuppe ^{ga}	
Mittwoch 	13.Sept. Geflügel Civapcicic ^{ac} mit Pommes Zaziki ^g Paprika-Maissalat ^l Obst ⁷	20.Sept. ***Veggi Spaghetti ^a mit Tomatensoße ^a Gerieb. Parmesan ^g Kopfsalat ^l Obst ⁷	27.Sept. Hähnchengeschnetzeltes ^{ag} Madras Basmatireis Gem. Salat ^l Obst ⁷	
Donnerstag 	14. Sept. Putenoberkeulenbraten Brokkoli ^{eg} Spätzle ^{acg} Joghurt ^g	21.Sept. Gegrillte Hähnchenschenkel Cuscussalat ^a mit Gurken, Karotten, Paprika und Minze Brotauswahl ^a Kirschjoghurt ^g	28.Sept. Maiswraps ^{gca} mit Rinderhackfleisch – Gemüsefüllung Pikanter Joghurtdip ^{gj} PannaCotta ^g mit Erdbeerspiegel	
Freitag 	15.Sept Überraschungessen	22.Sept. Überraschungessen	29.Sept. ***Veggi Gnocchi ^a mit Brokkoliesoße ^g Gurkensticks Fruchtjoghurt ^g	

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 Spannbauer

Pfarrweg 1

84416 Taufkirchen/Vils

Tel.: 08084/25780 Fax: 08084/257828