



Speiseplan im Caritas Mehrgenerationenhaus im Oktober 2017



Montag 	02. Okt. Geb. Fisch ^{acd} Pürre ^g Gurkensalat ^l Obst ⁷	09. Okt. ***Veggi Käsespätzle ^{agc} Röstzwiebel ^a Tomatensalat ^l Obst ⁷	16. Okt. Chinesische Nudeln ^a Mit Hähnchenstreifen und Gemüse Obst ⁷	23. Okt. Überraschungessen
Dienstag 	03. Okt. Feiertag	10. Okt. Kalbsbraten ^a Kartoffelknödel Karottenrohkost ^l Eis ^g	17. Okt. Putenschnitzel Natur Glasierte Karotten ^g Salzkartoffeln ^g Schoko Donats ^{agch}	24. Okt. Pfannkuchen ^{agc} mit Marmelade/Nutella ^{agh} Kürbiscremsuppe ^{ag} mit Croutons ^{ag}
Mittwoch 	04. Okt. Knusperhähnchen ^{ca} Im Baguette ^{ca} mit Dip ^g Tomaten, Gurken und Salat Obst ⁷	11. Okt. Kaiserschmarrn ^{acg} mit Apfelmus ⁴ Pfannkuchensuppe ^{acg}	18. Okt. Hokifilet ^{tacd} gebacken Püree ^g Gem. Salat ^l Obst ⁷	25. Okt. Pizza ^{ac3g} Variationen Obst ⁷
Donnerstag 	05. Okt. Spaghetti ^{ac} Bolognese (Schwein und Rinderhack) Parmesan ^g , Gemüsesticks Joghurt ^g	12. Okt. Hamburger vom Rind ^{ea} Tomate Salat Im frisch gebackenen Weizenbrötchen ^a Buttermilchspeise ^g	19. Okt. Großer bunter Salat ^{l9} mit Überraschungsbeilage ^{acgd3} Gem. Brotkorb ^a Joghurt ^g	26. Okt. Rahm-Jägerschüssel ^{ag} Vom Schwein, Prager Knödel ^{acg} , Rote Beete Salat Eis ^g
Freitag 	06. Okt. ***Veggi Gemüse-Reispflanzerl ^{cga} Kopfsalat ^l Dip ^g mit Gartenkräutern Obst ⁷	13. Okt. Überraschungessen	20. Okt. ***Veggi Gemüselasagne ^{agc} Kopfsalat ^l Obst ⁷	27. Okt. 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 2 = <i>mit Konservierungsstoffen</i> 3 = mit Nitritpökelsalz/Nitrit 4 = <i>mit Antioxidationsmittel</i> 5 = mit Geschmacksverstärker 6 = <i>geschwefelt</i> 7 = gewachst 8 = <i>mit Phosphat</i> 9 = mit Süßungsmitteln 10 = <i>enthält eine Phenylalaninquelle</i>
Allergene	a = glutenhaltiges Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kammut) <i>b = Krebstiere c = Eier d = Fisch e = Erdnüsse f = Sojabohnen g = Milch</i> <i>h = Schalenfrüchte und Nüsse (z.B. Mandel, Pistazien) i = Sellerie j = Senf</i> 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