

Speiseplan im Caritas Mehrgenerationenhaus im November 2017



Montag 	Eingeschränkter Betrieb*** 30. Okt. Mehlspeisenauswahl ^{acg} Kartoffelsuppe ^g	6. Nov. Schweinelendchen in Gorgonzolasahne ^{ga} Püree ^g , Brokkolie ^g Obst ⁷	13. Nov. Fischburger ^{acd} mit Tomaten, Gurken, Salat ⁱ und Remulade ^{ci} Obst ⁷	20. Nov. Flambrot ^{acg} mit Speck ³ und Lauchzwiebeln Blattsalat ⁱ Obst ⁷
Dienstag 	31. Okt. Reformationstag	7. Nov. Kartoffelgulasch ^g mit Würstchen ³ , Sojasemmel ^{fa} Buttermilchspeise mit Früchten ^g	14. Nov. Pan. Schweineschnitzel ^{age} Zitrone ⁷ Kartoffel-Gurkensalat ⁱ Joghurt ^g	21. Nov. Süße Polenta ^{agc} mit Mandelkruste ^h und Vanillesoße ^g Gemüsecremesuppe ^{ag} mit Backerbsen ^a
Mittwoch 	1. Nov. Allerheiligen	8. Nov. <small>Neues Gericht***</small> Dampfnudel ^{ag} mit Vanillesoße ^{ag} Griesnockerlsuppe ^{ag} Obst ⁷	15. Nov. <small>Veggie***</small> Spaghetti ^a mit Tomatensoße ^a Parmesan ^g Gem. Salat ⁱ Obst ⁷	22. Nov. Buß- und Betttag
Donnerstag 	2. Nov. Lachslasagne ^{ga} Gurkensalat ⁱ Eis ⁷	9. Nov. Putengyros, Zaziki ^g , Tomatenreis Knabbergemüse Mini Schoko ^{gh}	16. Nov. Überbackene Maiswraps ^{acg} Mit Rinderhack, Gemüse und herzhaftem Dip ^g Mousse au Chocolat ^g	23. Nov. Putenoberkeulengulasch ^{ag} Bandnudeln ^a Glasierte Möhren ^g Obst ⁷
Freitag 	3. Nov. Currygeschnetzeltes ^{ag} vom Hähnchen mit Reis Tomaten-Maissalat ⁱ Obst ⁷	10. Nov. Überraschungessen	17. Nov. Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung ^g Gem. Salat ⁱ Obst ⁷	24. Nov. 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 = 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