



Speiseplan im Caritas Mehrgenerationenhaus im Monat Januar



Montag	8. Jan. Dampfnudeln ^{acg} mit Vanillesoße ^{ag} Kräftige Suppe mit Kräuter- Tomatenklöschchen ^{ac} Obst ⁷	15. Jan. Schinkennudeln ^{a3} Gem. Salat ^l Obst ⁷	22. Jan. Chickenwings Kartoffelwedges Paprika-Mais-Salat ^l Obst ⁷	29. Jan. Schupfnudeln mit Apfelmus ⁴ und Sauerkraut Obst ⁷
Dienstag	9. Jan. Rindergeschnetzeltes „Gärtnerin Art“ ⁱ Schwäbische Spätzle ^{ac} Buttermilchdessert ^g	16. Jan. Kartoffelgulasch ^g mit Würstchen ^c und Sojasemmel ^{akf} Panna Cotta ^g mit Himbeerspiegel ^a	23. Jan. Pfannkuchen ^{agc} mit Marmelade Tomatensuppe ^{ac} mit Reis Obst ⁷	30. Jan. Hokifilet ^{ad} (Seehecht) mit Kartoffel-Gurken-Salat ^l Remulade ^{cl} Aprikosenjoghurt ^g
Mittwoch	10. Jan. *** Veggi Spaghetti ^a mit Tomatensoße ^{ga} Blattsalat Obst ⁷	17. Jan. Wunschessen Kl. 9 Asia Nudelpfanne ^a gebr. mit Hähnchen-, Karotten- und Zucchiniestreifen Obst ⁷	24. Jan. *** Veggi Kartoffelgratin ^g Tomatensalat Obst ⁷	31. Jan. Putenschnitzel natur ^a Bandnudeln ^a Gurkensalat ^l Obst ⁷
Donnerstag	11. Jan. Wunschessen Kl. 2 Hotdog ^{ac} mit Röstzwiebeln ^a und Essiggurken ^l Dänische Remoulade ^{cl} Süße Mousse Variationen ^g	18. Jan. Fisch Bordelaise ^{dac} Püree ^g Gurkensalat ^l Mini-Schoko ^{egh}	25. Jan. Spaghetti ^a Bolognese mit Parmesan ^g Gemüsesticks Fruchtjoghurt ^g	
Freitag	12. Jan. Überraschungessen	19. Jan. Hähnchenragout ^{ag} Bandnudeln ^a Salat Joghurt ^g	26. Jan. Überschungessen	



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.

Caritas Mehrgenerationenhaus, z.Hd. Fr. Sieglinde Spannbauer

Pfarrweg 1

84416 Taufkirchen/Vils

Tel.: 08084/25780

Fax: 08084/257828