






SPEISEPLAN IM CARITAS MEHRGENERATIONENHAUS IM FEBRUAR

| | | | | |
|--|--|---|---|---|
| <p>Montag</p>  | | <p>5. Feb. +++Veggie</p> <p>Gnocchi mit Brokkolisahnesoße^{ga} Mais-Tomaten-Paprikasalat^l</p> <p>Obst⁷</p> | <p>19. Feb.</p> <p>Fischburger^{acd} mit Tomate, Gurke und Käse^g Remoulade^{gi}</p> <p>Obst⁷</p> | <p>26. Feb. +++Veggie</p> <p>Lasagne^{ac} mit Pesto^g Tomatensoße^a Blattsalat^l</p> <p>Obst⁷</p> |
| <p>Dienstag</p>  | | <p>6. Feb.</p> <p>Wiener^{24j} mit Semmel^a und Kartoffelsalat^l</p> <p>Krapfen</p> | <p>20. Feb. +++Veggie</p> <p>Spaghetti^a mit Gemüsebolognese^l Parmesan^g</p> <p>Schokopudding^g</p> | <p>27. Feb.</p> <p>Geflügelcevapcici^{ca} Tomatenreis Pikanter Dip^g</p> <p>Obstsalat</p> |
| <p>Mittwoch</p>  | | <p>7. Feb.</p> <p>Reisauf^{9c} mit Kirschen und Vanillesoße^g Tomatensuppe^{ac}</p> <p>Obst⁷</p> | <p>21. Feb.</p> <p>Geflügelfleischpflanzerl^{ac} Ratatouillegemüse^a Salzkartoffeln^g</p> <p>Obst⁷</p> | <p>28. Feb.</p> <p>Ungarisches Schweinegulasch^a mit Paprika Spirelli^a Gurkensalat^{gl} Obst⁷</p> |
| <p>Donnerstag</p>  | <p>1. Feb.</p> <p>Flambrot^{agc} mit Schmand^g, Speck³ und Emmentaler^g</p> <p>Stracciatellajoghurt^g</p> | <p>8. Feb.</p> <p>Wraps^a mit Rinderhack- und Gemüsefüllung Pikanter Dip^{gij}</p> <p>Eis^g</p> | <p>22. Feb.</p> <p>Geb. Schweineschnitzel^{acg} mit Zitrone Kartoffelgitter frittiert Gemügesticks</p> <p>Buttermilchdessert^g</p> | <p>1. März</p> <p>Apfelkücherl^{acg} mit Vanillesoße^{ag}</p> <p>Nudelsuppe^a</p> |
| <p>Freitag</p>  | <p>2. Feb.</p> <p>Überraschungessen</p> | <p>9. Feb.</p> <p>Gulaschsuppe Gem. Brotkorb^a</p> <p>Naturjoghurt mit Fruchttopping^g</p> | <p>23. Feb.</p> <p>Überraschungessen</p> | <p>2. März</p> <p>Falafel^{ac} in Tomaten- Paprikasoße^a Püree^g Gemügesticks Obst⁷</p> |



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