



Speiseplan im Caritas Mehrgenerationenhaus März 2019



Montag 	4. März Rosenmontag	11. März Kohlrabicremesuppe ^{ag} mit Croutons ^a Apfelkücherl ^{agc} mit Vanillesoße ^g Obst ⁷	18. März Gefüllte Tortellini ^{acg} Mit Ricotta-Kräuterfüllung Käsesoße Gemischter Salat ^l Obst ⁷	25. März Linseneintopf ^l mit Kartoffel und Karottenwürfel Putenwiener ^{3j} Sojasemmel ^{af} Obst ⁷
Dienstag 	5. März Faschingsdienstag	12. März Wunschesse Kl. 8 Hamburger ^{ac} (Rind)TS mit Käse ^g Tomate und Salat ^l Pommes Eis ^g	19. März Putenschnitzel ^{agc} Wiener Art Pürree ^g Zitrone Gemüsestricks Straziatellajoghurt ^g	26. März Rahmschwammerl ^{ga} und Semmelknödel ^{agc} Wahlweise Gemüsesoße ^a Gemüsesticks Mousse a chokolade ^g
Mittwoch 	6. März eingeschränkte Feriendienst *** Lachs in Dillsahnesoße ^{dga} Bandnudeln ^a Gemüse Obst ⁷	13. März Veggi*** Spaghetti ^a mit Tomatensoße ^a Parmesan ^g Gurkensalat ^{gl} Obst ⁷	20. März Schweinerahmgulasch ^{ag} Mit Spätzle ^{agc} Tomatensalat ^l Obst ⁷	27. März Pfannkuchensuppe ^{acg} Rohrnudel ^{agc} mit Vanillesoße ^{ga} Obst ⁷
Donnerstag 	7. März Hähnchenragout ^{ga} Reis Rote Beetesalat ^l Fruchtquark ^g	14. März Gegrillte Hähnchenkeule Couscoussalat ^l Ciabatta ^a Vanillejoghurt ^g	21. März Seelachs in Mehlkruste ^{acgd} Kartoffel-Gurkensalat ^l Zitrone Buttermilchdessert ^g	28. März Nürnberger Rostbratwürstel ^{35j} Sauerkraut ⁴ Pürree ^g Götterspeise mit Himbeeren
Freitag 	8. März Kartoffelsuppe mit Würstl ^{42ij} Semmel ^a Gemüsesticks Obst ⁷	15. März Überraschungessen	22. März Gemüsebolognese ^a mit Ebly Salat mit Joghurt- Kräuterdressing Obst ⁷	29. März 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