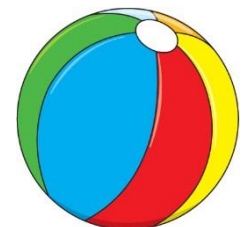
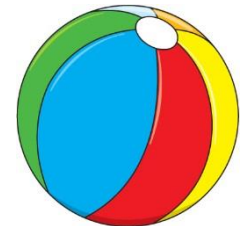
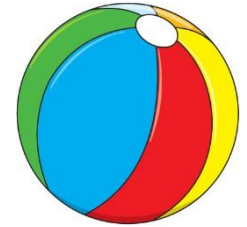




Speiseplan im Caritas Mehrgenerationenhaus im Juli 2019



Montag	8. Juli Geflügel Cordon bleu ^{acg234} Kartoffelgitter Gurkensalat ^{lg} Zitrone Obst ⁷	15. Juli ^{***Veggi} Schupfnudeln ^c Wahlweise mit Apfelmus ⁴ Oder Sauerkraut ^{la} Obst ⁷	22. Juli ^{***Veggi} Gemüsenuggets ^{acg} Püree ^g Tomatensugo Blattsalat ^l Obst ⁷	29. Juli Hockifilet ^{dac} Limonendip ^g Tomatenreis Apfel-Karottenrohkost ^{l4} Obst ⁷
Dienstag	9. Juli ^{***Veggi} Gemüsebolognese Dinkespaghetti ^a Panna Cotta ^g mit Erdbeerspiegel	16. Juli Deftiger Bauerntopf Mit Rinderhack, Karotten und Kartoffeln Baguette ^a Schockoladenkuchen ^{acgeh}	23. Juli ^{***Wunschessen Kl. 6} Putenleberkäse ²⁴⁵⁸ Kartoffel- Gurkensalat ^{4l} Kl. Semmel ^a Obstsalat ⁴	30. Juli Schweinelendchen Schwammerlsoße ^g Spätzle ^{ac} Tomatensalat ^l Mini Schocko ^g
Mittwoch	10. Juli Rindergeschnetztes Bandnudeln ^a Paprika-Mais-Tomaten Salat ^l Obst ⁷	17. Juli Geflügelbrezen ⁴ Salzkartoffeln Kraut-Karottensalat ^{l4} Obst ⁷	24. Juli Lasagne (Rind) al Forno ^a Gemüsesticks Vanilleeis ^g	31. Juli Linseneintopf Mit Karotten, Kartoffeln Und Putenwiener ²³⁴ Sojasemmel ^a Obst ⁷
Donnerstag	11. Juli Nudelsuppe ^a Reisquarkauflauf ^{acg} mit Kirschen Vanillesoße ^{ga} Obst ⁷	18. Juli Fischburger ^{dac} Gurke, Käse, Tomate, Salat ^l Joghurt ^g mit frischen Himbeeren	25. Juli Pfannkuchensuppe ^{acg} Süße Topfenbällchen ^{acg} in Butterbrösel ^{ag} mit Pfirsichpüree Obst ⁷	1. August ^{***Veggi} Nudeln Mit Tomatensahnesoße Gemüsesticks Buttermilchspeise ^g
Freitag	12. Juli Überraschungssessen	19. Juli Kürbissuppe ^g Mit Backerbsen ^{acg} Mehlspeisenauswahl ^{acg} Obst ⁷	26. Juli Überraschungssessen	2. August Geschlossen Teamtag



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.

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