



# Speiseplan im Caritas Mehrgenerationenhaus im Dezember/Januar 2022/23



<b>Montag</b>	05.12 Kartoffelpuffer <sup>g</sup> mit Sauerrahmdip <sup>g,i,j</sup> , Blattsalat Äpfel <sup>7</sup>	12.12 Gnocchi <sup>d</sup> Käsesahnesauce <sup>g</sup> Salat <sup>l</sup> Obst <sup>7</sup>	19.12 Spaghetti mit Spinat- Frischkäse-Sauce Salat Obst <sup>7</sup>	09.01 Penne <sup>a,g,c</sup> mit Tomatensauce, Parmesan Salat <sup>i,j</sup> Obst <sup>7</sup>
<b>Dienstag</b>	06.12 Cordon Bleu vom Hähnchen <sup>a,c,i</sup> , Kartoffelpüree <sup>a,i</sup> Salat <sup>i,g</sup> , Schokoladenpudding <sup>g</sup>	13.12 Fleischpflanzerl <sup>a,i</sup> , vom Rind Karottengemüse, Kartoffelecken Fruchtquark <sup>g</sup>	20.12 Nudelsuppe <sup>a,g</sup> Milchreis <sup>g</sup> mit Waldbeeren und Zimtucker	10.01 Rinderhackbällchen <sup>a,i,j</sup> mit Rahmgemüse <sup>g</sup> und Kräuterreis  Fruchtjoghurt <sup>g</sup>
<b>Mittwoch</b>	07.12 Käsespätzle <sup>a,i,g</sup> , Röstzwiebeln Salat <sup>l</sup> , Obst <sup>7</sup>	14.12 Quarkauflauf <sup>g</sup> , Birnen Vanillesauce <sup>g,a</sup> Gemüsecremesuppe <sup>g,i</sup> mit Einlage <sup>7</sup> Obst	21.12 Currywurst mit Sauce Pommes Salat <sup>i,j,g</sup>  Obst <sup>7</sup>	11.01 Kaiserschmarrn <sup>g,a,c</sup> mit Apfelmus Gemüsesuppe <sup>a,g,i</sup> mit Brot <sup>a</sup>
<b>Donnerstag</b>	08.12 Putengyros, Zaziki <sup>g,i</sup> Pitabrot, Salat <sup>i,j</sup> Muffin <sup>a,g,1</sup>	14.12 Asia Pfanne Hähnchenfleisch Gemüse und Nudeln <sup>a,g,i,j</sup> , Vanillepudding <sup>g</sup>	22.12  Überraschungessen	12.01 Leberkäse <sup>3</sup> mit Kartoffelsalat <sup>i,j</sup>  Fruchtquark <sup>g</sup>
<b>Freitag</b>	09.12  Überraschungessen	15.12  Kartoffelsuppe <sup>a,g</sup> mit Wiener und Brot <sup>i,j,a</sup> Obst <sup>7</sup>	23.12  Überraschungessen	13.01 Gemüse Eintopf mit Putenwiener <sup>3</sup> Semmel <sup>a,i,j,g</sup> Obst <sup>7</sup>

# 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	<b>1 = mit Farbstoff</b> 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	<b>a = glutenhaltiges Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kammut)</b> 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	<b>Fleisch:</b> Fa. WHK, Fa. Transgourmet <b>Gemüse:</b> Fa. Vesenmeier Rechtmehring/LKR Rosenheim <b>Backwaren:</b> 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.