

# Speiseplan im Mehrgenerationenhaus für Mai 2026

<b>Montag</b>	27.04 Pasta <sup>a</sup> mit Tomatenkräutersauce <sup>i</sup> , Parmesan Rührkuchen <sup>a,g</sup> .	04.05 Spaghetti Bolognese <sup>a,i</sup> Parmesan Obst <sup>7</sup>	11.05 Gnocchi <sup>d</sup> Käsesahnesauce <sup>a,g</sup> Salat mit Hausdressing <sup>l,j,f</sup> Obst <sup>7</sup>	18.05 Tortellini <sup>a,g</sup> mit Gemüsesauce Salat mit Hausdressing <sup>l,j,f</sup> Obst <sup>7</sup>
<b>Dienstag</b>	28.04 Seelachs im Backteig <sup>acgd</sup> Püree <sup>g</sup> , Gemüsesticks Quarkspeise <sup>g</sup>	05.05 Cordon Bleu <sup>g,a,i,j</sup> vom Hähnchen, Kartoffelpüree <sup>g</sup> , Gurkensalat Fruchtquark <sup>g</sup>	12.05 Chili con Carne <sup>l,j</sup> mit Sauerrahmdip <sup>g</sup> Semmel <sup>a</sup> Pudding <sup>g</sup>	19.05 Pizza <sup>a,ig</sup> mit Tomaten und Käse Fruchtquark <sup>g</sup>
<b>Mittwoch</b>	29.04 Döner mit Putenfleisch <sup>i</sup> Tomaten, Salat, Dip, Fladenbrot <sup>acgd</sup> Fruchtquark <sup>g</sup>	06.05 Hausgemachter Quarkauflauf mit Vanillesauce <sup>a,g,c</sup> Gemüsesuppe mit Brot	13.05 Leberkäse von der Pute Semmel und Salat <sup>l,j,f</sup> Obst	20.05 Wiener mit Kartoffelsalat, Semmel <sup>a</sup> Pudding <sup>g</sup>
<b>Donnerstag</b>	30.04. Kartoffelpuffer <sup>g</sup> mit Dip <sup>g</sup> und Salat <sup>l,j</sup> Pudding <sup>g</sup>	07.05 Gemüsespätzle <sup>a,i,g</sup> mit Röstzwiebeln, Salat <sup>l,j</sup> Obst <sup>7</sup>	14.05  Feiertag	21.05 Nudelsuppe <sup>g,a,c</sup> Milchreis mit Zimtzucker <sup>g</sup>
<b>Freitag</b>	01.05.  Feiertag	08.05  Überraschungessen	15.05  Kein Küchenbetrieb	22.05  Überraschungessen

Änderungen vorbehalten!

# 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.

Zusatzstoff unserer Lieferanten	<b>1 = mit Farbstoff</b> <i>2 = mit Konservierungsstoffen</i> <b>3 = mit Nitritpökelsalz/Nitrit</b> <i>4 = mit Antioxidationsmittel</i> <b>5 = mit Geschmacksverstärker</b> <i>6 = geschwefelt</i> <b>7 = gewachst</b> <i>8 = mit Phosphat</i> <b>9 = mit Süßungsmitteln</b> <i>10 = enthält eine Phenylalaninquelle</i>
Allergene	<b>a = glutenhaltiges Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kammut)</b> <i>b = Krebstiere</i> <b>c = Eier</b> <i>d = Fisch</i> <b>e = Erdnüsse</b> <i>f = Sojabohnen</i> <b>g = Milch</b> <i>h = Schalenfrüchte und Nüsse (z.B. Mandel, Pistazien)</i> <b>i = Sellerie</b> <i>j = Senf</i> <b>k = Sesamsamen</b> <i>l = Schwefeldioxid und Sulfite</i> <b>m = Lupine</b> <i>n = Weichtiere</i>
Auszug unserer Lieferanten	<b>Fleisch:</b> Fa. Chefs Culinar, Bauer Food <b>Gemüse:</b> Fa. Vesenmeier, Chefs Culinar <b>Backwaren:</b> Ernst Zehentner, Schröding

Caritas Mehrgenerationenhaus, Hr. Sebastian Putzien  
Pfarrweg 1  
84416 Taufkirchen/Vils  
Tel.: 08084/257816   Fax: 08084/257828