

EaR, "Essen auf Räder"

Häberlinweg 2; 87437 Kempten-Leubas,

email: [ear-gbr@web.de](mailto:ear-gbr@web.de),

Bestellhotline: 0171/200 94 21



## Wochenspeiseplan Kempten und Umgebung vom 28.09.2020 BIS 04.10.2020 für

«Titel»	«Nachname»	«Vorname»	«Privatadresse_Straße»	«Privatadresse_Postleitzahl»	«Privatadresse_Ort»	- «Anmerkungen»;	«Telefonnummer_privat»
	<b>Montag</b> 28.09.2020	<b>Dienstag</b> 29.09.2020	<b>Mittwoch</b> 30.09.2020	<b>Donnerstag</b> 01.10.2020	<b>Freitag</b> 02.10.2020	<b>Samstag</b> 03.10.2020	<b>Sonntag</b> 04.10.2020
<b>Tagessuppe</b>	Tagessuppe (g,i)	Tagessuppe (g,i)	Tagessuppe (g,i)	Tagessuppe (g,i)	Tagessuppe (g,i)	Tagessuppe a1,g	Tagessuppe a1,g
<b>Menü 1</b>	Knoblauchgnocchi mit Speck, Sahnesoße u. Salat a1,c,2,3,4,g,10,k	Putenpaprikarahmragout mit Kräuterreis a1,g	Krautspatzen mit Speckwürfel und Bratensoße 4,a1,c,k,2,3,g	Schweineroulade mit Pilzsoße und Spätzle a1,g,4,c	Putengeschnetzeltes "Süß-Sauer" mit Gemüse und Reis a1,g,i	Weißer Bohneneintopf mit Gemüse, Kartoffeln und Debreziner 1,2,3,4,i,k	Sauerbraten vom Rind mit Soße, Blaukraut, Kartoffelpüree a1,g
<b>Menü 2</b>	Kartoffeltaschen gefüllt mit Tomate, Mozzarella auf Tomaten-Basilikum-Ragout a1,g	Gekochtes Rindfleisch mit Gemüse-rahmsoße, Karottengemüse, Kartoffeln a1,g	Rindergeschnetzeltes „Stroganoff Art“ mit Spätzle u. Rote Bete 10,a1,c,k,g	Krawattennudeln mit Gorgonzolasoße und Blattsalat a1,g,10,k	Pangasiusfilet auf Gemüsestreifen mit Kräuter-Senfsoße und Kartoffeln d,i,a1,g,k	Kalbsbraten, Bratensoße, Zuckerschoten, Kartoffelgratin a1,g,c	Hähnchenfilets mit Soße auf mediterraner Nudel/Gemüsepfanne a1,g,i
<b>Menü 3</b>	Kaiserschmarrn mit Apfelmus a1,c,g,h1	Gefüllte Spinat-Vollkornortellini mit Ricotta, Tomatensoße, Käse a1,4,c,g,	Spaghetti mit mediterranem Gemüse, Frischkäsesoße und Mozzarella a1,i,g	Eieromelett mit Rahmspinat, Kartoffelpüree c,g,a1,	Zweierlei Gnocchi von Süßkartoffeln, Gemüse-Curry Tomatensoße und Parmesan a1,c,g,i	Allgäuer Schupfnudelpfanne mit Gemüse u. Frischkäse a1,c,g	Bandnudeln mit Ratatouillegemüse auf Tomaten-Pestoragout, Reibekäse a1,c,g,h4,g
<b>Nachtisch:</b>	<b>Z U A L L E N G E R I C H T E N</b> Tagesdessert (g)	<b>G I B T</b> Tagesdessert (g)	<b>E S E I N E N</b> Tagesdessert (g)	<b>k l e i n e n</b> Tagesdessert (g)	<b>S A L A T</b> Tagesdessert (g)		

Hiermit bestätige ich meine Essensbestellung: \_\_\_\_\_

**Die Speisereste hat bitte der Kunde zu entsorgen und das Geschirr vorab zu reinigen.**

**ORIGINAL ZURÜCK AN LIEFERANT, Durchschrift für Kunde, Ein Menü besteht aus organisatorischen Gründen JEWEILS aus VIER Gängen d.h. aus EINER Suppe, EINER Hauptspeise, EINEM Salat/Gemüse und EINEM Nachtisch. Ein Gang weniger geht leider nicht. Für ein Gang mehr muss je € 2,00 berechnet werden. Änderungen kostet € 1,00 extra**

**Speisepläne bis spätestens Donnerstag der laufenden Woche zurückgeben. Bitte dafür zu sorgen, dass bei Ankunft unseres Fahrers jemand zur Abnahme anwesend ist. Aus Qualitätsgründen wird Essen nicht vor die Türe gestellt. Ggf. geben Sie uns einen Schlüssel. Sollte das Essen nicht ordnungsgemäß zugestellt werden können, wird es in der Station in Leubas zur Abholung (für 8 Stunden) bereitgestellt und auf jeden Fall berechnet.**

Alle Gerichte werden hergestellt von „Allgäu Care Catering“ kurzfristige Menüänderung vorbehalten; 1="mit Farbstoff"; 2= „mit Konservierungsstoff“; 3="Nitridpöckelsalz"; 4="mit Antioxidationsmittel"; 5= „mit Geschmacksverstärker“; 6= „geschwefelt“; 7 = „geschwärzt“; 8= „gewachst“; 9=" mit Phosphat"; 10="Stüßungsmittel"; 11= enthält eine Phenylalaninquelle"; 12="mit Milcheiweiß; 13=" koffeinhaltig"; 14="chininhaltig; 15="Taurin"; Allergene: a1= Weizen, a2=Roggen, a3= Gerste, a4= Hafer; a5= Dinkel; a6=Kanut; b= Krebstiere, c=Eier, d=Fisch, e=Erdnüsse, f= Sojabohnen, g=Milch, h1=Mandeln, h2=Haselnüsse, h3=Walnüsse, h4=Kaschunüsse, h5=Pecanüsse, h6= Paranüsse, h7=Pistazien, h8= Makadamia oder Queenslandnüsse, i=Sellerie, k=Senf, l=Sesamsamen, m=Schwefeldioxid, n=Lupine, o=Weichtiere.. Aus steuerlichen Gründen wird keine weitere Dienstleistung ausser der Lieferung und der zur Verfügungsstellung des Geschirrs erbracht. Es erfolgt keine weitere Beratung. Die Speisen sind nicht und können nicht und werden nicht individuell gefertigt. „Trotz gewissenhafter Arbeitsweise unserer Mitarbeiter möchten wir Sie jedoch darauf hinweisen, dass im Betrieb eine Kreuzkontamination nicht ausgeschlossen werden kann.“