

EaR, "Essen auf Räder"

Häberlinweg 2; 87437 Kempten-Leubas,

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

Bestellhotline: 0171/200 94 21

[www.mobiles-essen-allgaeu.de](http://www.mobiles-essen-allgaeu.de)



## Wochenspeiseplan Kempten und Umgebung vom 29.07.2019 BIS 04.08.2019 für

«Titel»	«Nachname» , «Vorname»	«Privatadresse_Straße»	«Privatadresse_Postleitzahl»	«Privatadresse_Ort»	- «Anmerkungen»; Tel. für Rückfragen?		
	<b>Montag</b> 29.07.2019	<b>Dienstag</b> 30.07.2019	<b>Mittwoch</b> 31.07.2019	<b>Donnerstag</b> 01.08.2019	<b>Freitag</b> 02.08.2019	<b>Samstag</b> 03.08.2019	<b>Sonntag</b> 04.08.2019
<b>Menü incl. Tagessuppe</b>	Tagessuppe i, a1	Tagessuppe i, a1	Tagessuppe i, a1	Tagessuppe a1,g	Tagessuppe i, a1	Tagessuppe a1,k	Tagessuppe a1,c,g,i,k
<b>Menü 1</b>	Bratwurst mit Sauerkraut und Kartoffeln (2,3,8,9,a1,i,k)	Bandnudeln mit Speck-Pilz-Sauce (a1,g,i,k)	Kartoffel-Gemüse-Gratin mit Speck und Tomatensauc (a1,g,i,k,3)	Spaghetti mit hausgemachter Bolognesauce und Parmesan (a1,c,g,i,k)	Hähnchenschenkel mit Wedges und BBQ-Sauce (a1,i,k)	Pan. Hähnchenbrust mit Bandnudeln, Gemüse und Tomatenjus 4,a1,e,i	Rinderroulade mit Soße, Spätzle und Gemüse a1,c,2,3,4,k,i,c
<b>Menü 2</b>	Cordon Bleu mit Kartoffelsalat (2,4,i,k)	Hähnchenbrust mit Gemüse und Pasta mit Tomatnsauce (a1,g,i,k)	Putengeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Rösti (a1,g,i,k)	Kohlroulade mit Petersilienkartoffeln und Bratensauce (a1,c,g,i,k)	Forelle „Müllerin Art“ mit Kartoffeln und Kräutersauce (a1,d,g,i,k)	Bunter Kartoffel-Eintopf mit Gemüse-würfel und Rindswurst i,2,i,k	Pouardenbrust mit Curryfruchsauce, Mandelbrokkoli und Reis a1,c,g,i,k,h1
<b>Menü 3</b>	Tortellini mit Tomaten-Sahne-Sauce (a1,g,i,k)	Gnocchi-Gemüsepfanne mit Hollandaise (a1,g,i,k)	Griechischer Salat mit Fetakäse und Baguette (a1,g,i,k)	Kartoffelecken mit Gemüse und Sauerrahm-Dip (a1,g,i,k)	Käsespätzle mit Schmelzzwiebeln (a1,g,i,k)	Bergkäseockerl mit Sauerkraut und Sauce a1,c,g,i,k,4	Veget. Nuggets auf Curry-Ananassoße aund Gemüsereis a1,c,g,i,k
<b>Nachtisch:</b>	<b>Z U A L L E N G E R I C H T E N</b> Tagesdessert	<b>T A G E S D E S S E R T</b> Tagesdessert	<b>T A G E S D E S S E R T</b> Tagesdessert	<b>G I B T E S</b> Tagesdessert	<b>E I N E N</b> Tagesdessert	<b>k l e i n e n</b> Tagesdessert	<b>S A L A T</b> Tagesdessert

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=“Süßungsmittel“; 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.“