



Wochenspeiseplan Kempten und Umgebung vom 01.04.2024 bis 07.04.2024

Herr/Frau «Name», «Anschrift», «Tel», «Besonderheiten»,							
	Montag 01.04.2024	Dienstag 02.04.2024	Mittwoch 03.04.2024	Donnerstag 04.04.2024	Freitag 05.04.2024	Samstag 06.04.2024	Sonntag 07.04.2024
Tagessuppe	Zucchinicremesuppe <small>a1,g,c,i,k</small>	Hühnerkraftbrühe mit Reis u Erbsen <small>a1</small>	Gemüsecremesuppe <small>a1,g,c,i,k</small>	Gemüseboullion mit Kräuterklößchen <small>a1,g,c,i,k</small>	Tomatencremesuppe <small>a1,c,g,i,k</small>	Kürbiscremesuppe <small>a1,c,g,i,k</small>	Gemüsebrühe mit Grünkernklößchen <small>a1,g,c,i,k</small>
Menü 1	Lammbraten mit Rosmarinsoße, Bohnen u Kartoffeltörtchen <small>a1,c,g</small>	Pusztabraten in Paprikasoße u Reis <small>a1,i,k</small>	Gulasch aus der Schweinekeule, Gemüse u Nudeln <small>a1,g,k,i,4</small>	Fleischküchlein mit Soße, Blumenkohl u Röstinchen <small>a1,c,k,4</small>	Schwäbisches Linsengericht mit Spätzle u Saitenwurst <small>a1,g,i,k,4,c,2,3</small>	Schweine Rahmgeschneitzeltes, Karotten-Erbsen- Gemüse u Nudeln <small>a1,g,k</small>	Schweinebraten, Soße, Blaukraut u Spätzle <small>a1,i,k,2,3,4,c</small>
Menü 2	Tortellini mit Tomatensoße u geriebenem Käse <small>a1,c,g</small>	Champignon-Gemüse- Kräuterragout, und Spätzle <small>i,a1,g,k,10</small>	Gekochtes Rindfleisch in Meerrettichsoße, Kartoffeln u Rote Beete <small>a1,g,4,10</small>	Spaghetti in Tomatensoße u reibeikäse <small>a1,g,k,10</small>	Fischfilet an Zitronensoße, Karotten u Reis <small>a1,g,c,d</small>	Nudeln mit Puten- Lyoner-Streifen und Tomatensoße <small>2,3,i,k,g,10,a1</small>	Cannelloni auf fruchtiger Tomatensoße <small>a1,g,k,10,c,2,4</small>
Menü 3	Krautspatzen <small>a1,4,c,k,g,10</small>	Nudeln mit Ratatouille Gemüse auf Tomaten- Pesto-Ragout u Reibeikäse <small>a1,g,h4</small>	Eintopf mit Gemüse u Kräutern <small>i</small>	Gebackener Apfelstrudel auf Vanillesoße <small>a1,4,g,1</small>	Gefüllte Paprika, Tomatenragout u Reis <small>a1,g,c,f,i,k</small>	Gemüsestrudel auf Pestosoße <small>a1,c,g,i,h4</small>	Veg. Schnitzel mit Gouda, veg. Bratensoße, Kartoffeln u Möhren <small>a1,g,1,2,4,a4,c,f</small>
Z U A L L E N G E R I C H T E N G I B T E S E I N E N S A L A T / G e m ü s e							
Nachtsch	Heidelbeerquark <small>g</small>	Fruchtjoghurt <small>g</small>	Frisches Obst <small>g</small>	Ananaskompott <small>g</small>	Exotikquarkspeise <small>g</small>	Frisches Obst	Karamellpudding <small>g</small>

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 Nachtsch.

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 „MSA“ 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=„chinhaltig“; 15=„Taurin“; Allergene: a1= Weizen, a2=Roggen, a3= Gerste, a4= Hafer; a5= Dinkel; a6=Kamut; b= Krebstiere, c=Eier, d=Fisch, e=Erdnüsse, f= Sojabohnen, g=Milch, h1=Mandeln, h2=Haselnüsse, h3=Walnüsse, h4=Cashewnüsse, 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.“