



## Wochenspeiseplan Kempten und Umgebung vom 01.08.2022 BIS 07.08.2022

Herr/Frau «Name», «Anschrift», «Tel», «Besonderheiten»,

	<b>Montag</b> 01.08.2022	<b>Dienstag</b> 02.08.2022	<b>Mittwoch</b> 03.08.2022	<b>Donnerstag</b> 04.08.2022	<b>Freitag</b> 05.08.2022	<b>Samstag</b> 06.08.2022	<b>Sonntag</b> 07.08.2022
<b>Tagessuppe</b>	Leberspätzlesuppe <sup>a1, c</sup>	Lauchcremesuppe <sup>a1, g</sup>	Hühnerbrühe mit Muschelnudeln <sup>a1, c</sup>	Basilikumsahnesuppe <sup>a1, g</sup>	Gemüsebrühe mit vegetarischen Klößchen <sup>a1, c</sup>	Rote-Bete-Cremesuppe <sup>a1, g</sup>	Kohlrabicremesuppe <sup>a1, g</sup>
<b>Menü 1</b>	Gnocchi mit Knoblauch, Speck und Sahnesoße <sup>a1, c, 2, 3, 4, g, 10, k</sup>	Puten-Paprikaragout und Kräuterreis <sup>a1, g</sup>	Krautspatzen mit Speckwürfel und Bratensoße <sup>2, 3, 4, a1, c, k, g</sup>	Schweineroulade mit Pilzsoße u. Spätzle <sup>a1, g, 4, c</sup>	Putengeschnetzeltes süß-sauer, Chinagemüse und Reis <sup>a1, g, i</sup>	Kässpätzten mit geschm. Zwiebeln <sup>a1, c, g, 10, k</sup>	Schweinebraten mit Soße, bunte Möhren u. Petersilienkartoffeln <sup>i, k</sup>
<b>Menü 2</b>	Mit Tomate u. Mozzarella gefüllte Kartoffeltaschen u. Tomaten-Basilikum-Ragout <sup>a1, g, 1, 2</sup>	Gekochtes Rindfleisch, Meerrettichsoße, Karottengemüse u. Kartoffeln <sup>a1, g</sup>	Rindergeschnetzeltes, „Stroganoff Art“, Spätzle u. Rote Bete <sup>a1, c, g, k, 4, 10</sup>	Krawattennudeln in Gorgonzolasoße <sup>a1, g, 10, k</sup>	Fischfilet auf Gemüstreifen, Kräutersenfsoße u. Kartoffeln <sup>d, i, a1, g, k</sup>	Eintopf vom Wurzelgemüse mit Kartoffeln <sup>i</sup>	Hähnchenfilet mediterrane Nudel- und Gemüsepfanne mit Soße <sup>a1, g, i</sup>
<b>Menü 3</b>	Kaiserschmarrn mit Apfelmus <sup>a1, c, g, h1</sup>	Tortellini mit Tomatensoße u. geriebener Käse <sup>a1, c, g</sup>	Spaghetti mit mediterraner Frischkäsesoße u. geriebenem Mozzarella <sup>a1, i, g</sup>	Eieromelette natur mit Rahmspinat u. Kartoffelpüree <sup>a1, c, g</sup>	Zweierlei Gnocchi von der Süßkartoffel, Gemüse-Curry-Tomatensoße u. Parmesan <sup>a1, c, g, i</sup>	Gemüschupfnudelpfanne mit Frischkäsesoße <sup>a1, c, g</sup>	Bandnudeln mit Ratatouillegemüse auf Tomaten-Pestoragout u. Reibkäse <sup>a1, c, g, h, 4, g</sup>
<b>Nachtsch</b>	<b>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</b>						
	Fruchtjoghurt <sup>g</sup>	Haselnußpudding <sup>h2, g</sup>	Frisches Obst	Vanillequark <sup>g</sup>	Apfelmus	Frisches Obst	Zitronenpudding <sup>g</sup>

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

JEWELNS 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 „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= Parannüsse, 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.“