



Wochenspeiseplan Kempten und Umgebung vom 02.01.2023 BIS 08.01.2023

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

	Montag 02.01.2023	Dienstag 03.01.2023	Mittwoch 04.01.2023	Donnerstag 05.01.2023	Freitag 06.01.2023	Samstag 07.01.2023	Sonntag 08.01.2023
Tagessuppe	Blumenkohlcremesuppe a1,g	Kraftbrühe mit Kräuterflädle a1,c,g	Spinatcremesuppe a1,g	Rinderbouillon mit Gemüwestreifen i	Selleriecremesuppe a1,g,i	Kraftbrühe mit Eierstich .c,g	Tomatencremesuppe a1,,g,,
Menü 1	Kässpätzchen mit geshm. Zwiebeln a1,c,g,10,k	Schweinegulasch mit Gemüsemischung und Nudeln a1,k,g,4,i	Schwäbisches Linsengericht mit Butterspätzle u. Saitenwurst a1,g,i,k,4,c,2,3,4	Spaghetti Bolognese, Reibkäse a1,g,i,10,k	Spießbraten in Soße, Rosenkohl u. Röstitaler a1,9,i,k,g	Nudeln mit Puten- Lyonerstreifen, Tomatensoße a1,2,3,4,i,10,g,k	Hähnchenbrustfilet “Piccata Milanese”, Tomatensoße Spaghetti a1,10,g,k
Menü 2	Hähnchenbrust mit buntem Gemüse fruchtiger Mango- Chutneysoße u. Reis a1,g	Gefüllte Geflügelmaultaschen im Gemüsesud mit Kräutern a1,i,c	vegetarische Tortellini mit Spinatfüllung, dazu Käsesoße mit Gemüsewürfel i,a1,c,g,k	Gefüllte Kartoffeltaschen auf leichter Buttersoße mit bunten Möhren a1,g,c	Sauerbraten vom Rind, Soße, Blaukraut u. Kartoffeln a1,,g	Rindfleischintopf mit Karotten, Sellerie, Zucchini u. Fadennudeln i, a1,c	Putenleberkäse mit Bratenjus, Rahmkohlrabi Petersilienkartoffeln .2,3,4,a1,g
Menü 3	Penne mit vegetarischer Arrabiatasoße u. Reibkäse a1,c,g,i,k	Gemüsemaultaschen mit Tomatensoße a1,g,c,i,4	Krautschupfnudeln veg. Bratensoße a1,g,k,4,c,10	Buntes Gemüseragout in leichten Rahmsoße mit Petersilienkartoffel a1,,g,i	Topfenstrudel aus dem Ofen auf Mandel-Vanille- Sahnsoße a1,12,c,g,1,h1,g	Bergkäseknödel auf Sauerkraut und Soße a1,c,g,i,k	Veg. Filetstückchen mediterranes Gemüse, Reisnudeln u. Pestosoße a1,a4,c,g,9,i,h,g
Nachtsch	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						
	Fruchtjoghurt g	Kokos-Mandelpudding a1,g,-	Frisches Obst, -	Aprikosenkompott ,--	Hausgemachter Pfersichquark ,g:	Frisches Obst	Cremiger Sahnpudding 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

JEWEIFS 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=“chininhaltig“; 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.“