



Wochenspeiseplan Kempten und Umgebung vom 05.08.2024 bis 11.08.2024

Herr/Frau «Name», «Anschrift», «Tel», «Besonderheiten»,							
	Montag 05.08.2024	Dienstag 06.08.2024	Mittwoch 07.08.2024	Donnerstag 08.08.2024	Freitag 09.08.2024	Samstag 10.08.2024	Sonntag 11.08.2024
Tagessuppe	Zucchini-Cremesuppe <small>a1,c,i,k,g</small>	Hühnerkraftbrühe mit Reis, und Erbsen <small>a1,c,i,k,g</small>	Cremesuppe vom Gemüse der Saison <small>a1,c,g,i,k</small>	Kräuterklößchen in der Gemüseboullion <small>a1,g,c,i,k</small>	Fruchtige Tomaten- cremesuppe <small>a1,c,g,i,k</small>	Kürbiscremesuppe <small>a1,c,g,i,k</small>	Gemüsebrühe mit Grünkernklößchen <small>a1,c,g,i,k</small>
Menü 1	Paniertes Schnitzel vom Schwein mit Gemüse u. Kartoffelsalat <small>a1,c,10,k,i</small>	Pusztabraten in herzhafter Paprikasoße u. Reis <small>a1,i,k</small>	Gulasch aus der Schweinekeule mit buntem Gemüse u. Nudeln <small>a1,4,g,k,i</small>	Fleischküchlein mit Soße und Blumenkohl und Röstinchen <small>a1,c,k,4</small>	Schwäbisches Linsengericht, Butter- spätzle u. Saitenwurst <small>a1,g,i,k,4,c,2,3</small>	Rahmgeschnetzeltes vom Schwein, Karotten- Erbsen-Gemüse und Nudeln <small>a1,g,k</small>	Schweinebraten, Soße mit Blaukraut, und 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, Spätzle <small>i,a1,g,k,4,c,10,g</small>	Gekochtes Rindfleisch mit Meerrettichsoße. Petersilienkartoffeln u. rote Bete <small>a1,4,g,10</small>	Spaghetti mit Tomatensoße und Reibkäse <small>a1,g,10,g,k</small>	Fischfilet, Zitronensoße, Karotten und Reis <small>d,a1,c,g</small>	Nudeln mit Puten- Lyonerstreifen, Tomatensoße <small>a1,2,3,4,i,g,10,k</small>	Canneloni auf fruchtiger Tomatensoße <small>a1,2,4,c,g,i,10,k</small>
Menü 3	Krautspatzen <small>„a1,4,c,k,10,g</small>	Nudeln mit Ratatouillegemüse auf Tomaten-Pestoragout u. Reibkäse <small>a1,g,h4,g</small>	Herzhafter Eintopf mit viel frischem Gemüse u. Kräutern <small>i</small>	Gebackener Apfelstrudel auf Vanillesoße <small>4,a1,g</small>	Gefüllte Paprika Tomatenragout und Reis <small>a1,c,f,i,k,g</small>	Gemüsestrudel auf Pestosoße <small>a1,c,g,i,h4</small>	Vegetarisches Schnitzel mit Gouda, veg. Bratensoße, Kartoffeln, Möhren <small>a1,g,1,2,4,a4,c,f,g</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							
Nachtisch	Heidelbeerquark <small>g</small>	Fruchtjogurt <small>g</small>	Frisches Obst	Ananaskompott ...	Exotik-Quarkspeise <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.

Bitte Original Speiseplan ausgefüllt bei nächster Lieferung unaufgefordert dem Fahrer ZURÜCK geben. 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 nur beschränkt möglich.

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.“