



Wochenspeiseplan Kempten und Umgebung vom 13.05.2024 bis 19.05.2024

Herr/Frau «Name», «Anschrift», «Tel», «Besonderheiten»,							
	Montag 13.05.2024	Dienstag 14.05.2024	Mittwoch 15.05.2024	Donnerstag 16.05.2024	Freitag 17.05.2024	Samstag 18.05.2024	Sonntag 19.05.2024
Tagessuppe	Zucchini Cremesuppe <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>g,a1,c,i,k</small>
Menü 1	Paniertes Schnitzel vom Schwein mit Gemüse u Kartoffelsalat <small>a1,c,i</small>	Pusztabraten in herzhafter Paprikasoße u Reis <small>a1,i,k</small>	Schweinegulasch mit Gemüsemischung 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>a1,2,4,i,k,g,3</small>	Rahmgeschnetzeltes, Karotten-Erbsen- Gemüse u Nudeln <small>a1,g,k</small>	Schweinebraten, Soße, Blaukraut u Spätzle <small>a1,g,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>a1,g,k,c,4,10</small>	Gekochtes Rindfleisch mit Meerrettichsoße, Kartoffeln u Rote Beete <small>a1,g,4,10</small>	Spaghetti mit Tomatensoße u Reibekäse <small>a1,g,k,10</small>	Fischfilet an Zitronensoße, Karotten u Reis <small>a1,g,d,c</small>	Nudeln mit Puten- Lyoner-Streifen u Tomatensoße <small>k,2,3,4,a1,g,10,i</small>	Cannelloni auf Tomatensoße <small>a1,2,4,c,g,k,10</small>
Menü 3	Krautspatzen <small>a1,4,c,k,g,10</small>	Nudeln mit Ratatouille Gemüse auf Tomaten- Pesto-Ragout u Reibekäse <small>a1,g,h4</small>	Herzhafter Eintopf mit Gemüse u Kräutern <small>i</small>	Apfelstrudel auf Vanillesoße <small>a1,g,1,4</small>	Gefüllte Paprika, Tomatenragout u Reis <small>a1,c,f,i,k,g</small>	Gemüestrudel auf Pestosoße <small>a1,c,g,i,h4</small>	Veg. Schnitzel mit Gouda, Soße, Kartoffeln u Möhren <small>a1,1,2,4,a4,c,f,g</small>
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						
	Heidelbeerquark <small>g</small>	Fruchtjoghurt <small>g</small>	Frisches Obst <small>g</small>	Ananaskompott <small>g</small>	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.

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.“