



Wochenspeiseplan Kempten und Umgebung vom 15.04.2024 bis 21.04.2024

Herr/Frau «Name»,«Anschrift»,«Tel»,«Besonderheiten»,							
	Montag 15.04.2024	Dienstag 16.04.2024	Mittwoch 17.04.2024	Donnerstag 18.04.2024	Freitag 19.04.2024	Samstag 20.04.2024	Sonntag 21.04.2024
Tagessuppe	Spargelcremesuppe a1,g	Gemüsebrühe mit Grießnocken a1,c,4	Pastinakenrahmsuppe a1,g	Rinderbrühe mit Flädle a1,c,g	Tomatensuppe a1,g	Geflügelbrühe mit Gemüsestreifen a1,g	Kräutercremesuppe .g,a1
Menü 1	Schweineroulade mit Pilzsoße, Gemüse u Spätzle a1,c,g,4	Oberländer mit Bratenjus, Rahmwirsing u Kartoffeln a1,g,k,i	Paprika mit Fleisch-Gemüse-Füllung, Paprikasoße u Reis 2,a1,c,g	Schwäbisches Linsengericht mit Butterspätzle u Saitenwurst a1,i,g,k,2,3,4	Nürnberger Rostbratwürstchen, Soße, Sauerkraut u Kartoffelpüree a1,g,i,k,9	Hähnchenbrust mit Curryfrischkäsesoße, Gemüse u Reis g,a1,i	Schweinebraten mit Soße, Möhren u Kartoffeln a1,k,i
Menü 2	Gnocchi mit Tomatensoße u Reibekäse a1,g,10,k,c	Gefüllte Geflügelmaultaschen in Gemüsesud mit Kräutern i,a1,c	Eieromelette gefüllt mit Champignons, Rahmsoße u Kartoffeln a1,4,9,c,g	Vegetarische Tortellini mit Gartenkräutern, Gorgonzolasoße u Gemüsewürfel a1,g,i	Fischfilet auf Gemüsestreifen mit Dillssoße u Kartoffeln a1,g,d,i	Perlgraupeneintopf mit Gemüse u Rindfleischwürfel a1,i	Geflügelbratwurst, Geflügelsoße, Wachsbrockbohnen u Kartoffeln a1,g,i,k
Menü 3	Kleine Gemüselaiabchen mit Basilikumsoße u Nudeln c,k,g,i,a1	Vanille-Sahne-Grießbrei mit Fruchtcocktail a1,g	Wokgemüse-Reispfanne an Asiasoße a1,f,i,2,4,5,10,11	Bauerneintopf i	Gemüseragout in Rahmsoße mit Spinatknödel a1,c,g,i	Ofenschlupfer mit heißen Pfirsichen a1,c,g,h,6	Pastinaken-Steckrübenrösti, Tomatensoße a1,a4,c,g,i,10,k
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	Fruchtjoghurt g	Frisches Obst g	Stracciatella Joghurt g	Pfirsichkompott g	Vanillepudding g,1	Frisches Obst	Erdbeerpuddingcreme g,1

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 Nachtisch.

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.“