

EaR, "Essen auf Rädern"

Häberlinweg 2; 87437 Kempten-Leubas,

email: [ear-gbr@web.de](mailto:ear-gbr@web.de),

Bestellhotline: 0171/200 94 21



[www.mobiles-essen-allgaeu.de](http://www.mobiles-essen-allgaeu.de)

## Wochenspeiseplan Kempten und Umgebung vom 18.10.2021 BIS 24.10.2021 für

	Montag 18.10.2021	Dienstag 19.10.2021	Mittwoch 20.10.2021	Donnerstag 21.10.2021	Freitag 22.10.2021	Samstag 23.10.2021	Sonntag 24.10.2021
<b>Tagessuppe</b>	Tagessuppe (a1,g,c,i,k)	Tagessuppe (a1,g)	Tagessuppe (a1,g)	Tagessuppe (a1,g)	Tagessuppe (a1,c)	Tagessuppe (4,a1,c,g,i,k)	Tagessuppe (a1,g,c,i)
<b>Menü 1</b>	Kasslerbraten, würziger Jus, Sauerkraut und Kartoffelpüree 2,3,4,9,k,a1,g	Oberländer Bratenjus, Rahmwirsing und Petersilienkartoffeln i,k,mit,a1,g	Hähnchenbrustfilet, Tomatensauce und Spaghetti a1,10,g,k,g	Bauernomelett mit Kartoffeln, Speck, Zwiebeln und Majoransauce 2,4,a1,c,g,h,i,k,10	Jägerschnitzel, Champignonsauce und Spätzle a1,g,k,4,c,10	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleischwürfel, Gemüse und Kartoffeln i	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleischwürfel, Gemüse und Kartoffeln i
<b>Menü 2</b>	Veg. Tortellini mit Spinatfüllung, Käsesauce und Gemüsewürfel a1,c,g,i,k	Rindergeschnetzeltes in Chamignonsauce, und Spätzle 4,a1,g,k,c,i	Gebackener Mini-Leberkäse mit Sauce, Gemüse und Kartoffelpüree 2,3,4,i,k,a1,g	Geflügelfrikadelle mit Sauce und Kartoffeltörtchen a1,c,g,k	Buntbarschfilet mit Dillsauce, Blattspinat und Petersilienkartoffeln d,a1,c,g,i,k	Hühnerfrikassee mit weißem Spargel und Gemüsereis a1,i,g,k	Putenbraten mit Geflügelsauce, Karotten und Spätzle a1,c
<b>Menü 3</b>	Zucchini mit Gemüsefüllung, Tomaten-Basilikumsauce dazu Farfalle g,2,4,a1,c,i	Pancakes mit Apfelmus und Zimt-Zucker a1,c,g	Vegan gefüllte Paprika, Tomaten-Pestosauce und Ebly a1,7,g,h4	Gemüsecurry mit Reis 4,a1,c,g,i,k	Fetakäse, Tomatensauce und Kartoffeln a1,g,4,i,k	Blumenkohl- Käse-Taler mit Gemüsesauce und Schnittlauchkartoffeln a1,i,g,c,k	Broccoli- Karotten-Souffle, Schnittlauchsauce und Kartoffeln a1,c,g,i,k
<b>Nachtsch:</b>	<b>Z U A L L E N G E R I C H T E N</b> Tagesdessert (g)	<b>G I B T E S</b> Tagesdessert (a1,g)	<b>E I N E N</b> Tagesdessert	<b>k l e i n e n</b> Tagesdessert (g)	<b>S A L A T</b> Tagesdessert (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 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 „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=“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=Kanut; b= Krebstiere, c=Eier, d=Fisch, e=Erdnüsse, f= Sojabohnen, g=Milch, h1=Mandeln, h2=Haselnüsse, h3=Walnüsse, h4=Kaschunüsse, h5=Pecanüsse, h6= Paranüsse, h7=Pistazien, h8= Makadamia oder Queenslandnüsse, i=Sellerie, k=Senf, l=Sesam, 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.“