



Wochenspeiseplan, Kempten und Umgebung vom 19.02.2024 bis 25.02.2024

Herr/Frau «Name», «Anschrift», «Tel», «Besonderheiten»,							
	Montag 19.02.2024	Dienstag 20.02.2024	Mittwoch 21.02.2024	Donnerstag 22.02.2024	Freitag 23.02.2024	Samstag 24.02.2024	Sonntag 25.02.2024
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>a1,g,c,ki</small>
Menü 1	Panierte Schnitzel mit Gemüse u Kartoffelsalat <small>a1,c,i</small>	Pusztabraten in Paprikasoße u Reis <small>a1,c,k,i</small>	Gulasch aus der Schweinekeule, Gemüse u Nudeln <small>a1,g,k,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,c</small>	Schweine- Rahmgescnnetzeltes , Karotten-Erbsen- Gemüse u Nudeln <small>i,g,k</small>	Schweinebraten mit Blaukraut u Spätzle u Soße <small>a1,2,3,4,i,k,c</small>
Menü 2	Tortellini mit Tomatensoße u Reibekäse <small>g,c,a1</small>	Champignon-Gemüse- Kräuterragout und Spätzle <small>i,a1,g,k,c,10</small>	Gekochtes Rindfleisch mit Meerrettichsoße, Kartoffeln u Rote Beete <small>4,a1,g,10</small>	Spaghetti mit Tomatensoße u Reibekäse <small>a1,g,k,10</small>	Fischfilet an Zitronensoße, Karotten u Reis <small>a1,g,c,d</small>	Nudeln mit Puten- Lyoner-Streifen u Tomatensoße <small>2,3,g,i,k,4,10</small>	Cannelloni auf fruchtiger Tomatensoße <small>a1,g,k,10,2,4,c</small>
Menü 3	Krautspatzen <small>a1,c,k,10,4</small>	Nudeln mit Ratatouille Gemüse auf Tom.-Pesto Ragout u Reibekäse <small>a1,g,h4</small>	Herzhafter Gemüse- Kräuter- Eintopf <small>i</small>	Gebackener Apfelstrudel auf Vanillesoße <small>a1,g,1,4</small>	Gefüllte Paprika, Tomatenragout u Reis <small>a1,c,f,i,k,g</small>	Gemüsestrudel auf Pestosoße <small>a1,c,g,i,h4</small>	Veg. Schnitzel mit Gouda, veg. Bratensoße, Kartoffeln u Möhren <small>a1,g,1,2,4,a4,c,f</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							
Nachtsch	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

JEWELLS 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 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.“