



Wochenspeiseplan Blaichach, Sonthofen, Burgberg und Umgebung

vom 19.12.2022 BIS 25.12.2022

Herr/Frau «Name», «Anschrift», «Tel», «Besonderheiten»,

	Montag 19.12.2022	Dienstag 20.12.2022	Mittwoch 21.12.2022	Donnerstag 22.12.2022	Freitag 23.12.2022	Samstag 24.12.2022	Sonntag 25.12.2022
Tagessuppe	Pastinakencremesuppe „a1,g“	Rindfleischbouillon mit geröstetem Grieß „a1,	Kartoffelcremesuppe mit Schnittlauch „a1,g“	Fleischbrühe mit Allgäuer Maultäschle „a1,c,g,i“	Gemüsecremesuppe „a1,c,g,i,k“	Kraftbrühe mit Fleischklößchen und Schnittlauch „a1,c,k“	Cremesuppe vom Wiesenpampignon „a1,g,c,“
Menü 1	Kässpatzen mit geschm. Zwiebeln „a1,c,g,10,k“	Hackbraten, Rahmsoße, Gemüse u. Nudeln „a1,c,k,g,4,i“	Deftiges Kassler in Soße, Bayrisch Kraut u. Petersilienkartoffeln „2,3,4,9,a1,k“	Rindfleischfrikadelle mit Curryreis u. Tomatensugo „a1,g“	Deftige Bauernbratwurst, Bratenjus, Bohnengemüse u. Majoran-kartoffeln „a1,2,4,i,k“	Hähnchenbrust paniert, dazu Tomatenjus, buntes Maisgemüse u. Nudeln „a1,g,c,i“	Zanderfilet mit Zitronenbuttersoße, Blattspinat u. Reis „a1,c,g,d“
Menü 2	Perlgraupeneintopf mit frischem Gemüse u. Rindfleischwürfel „a1,i,a1“	Eieromelette natur, Rahmspinat u. Kartoffelpüree „a1,g,c“	Spaghetti mit herzhafter Gemüsesoße, dazu Reibkäse „a1,k,g“	Gefüllte Kartoffeltaschen auf leichter Buttersoße mit bunten Möhren „a1,g,c“	Fischfilet gebacken, tom. Buttersoße und Eby „d,a1,d,i,k,c,a1,10,g,k“	Wildgulasch Broccoli u. Spätzle „1,2,4,a1,c“	Rinderschmorbraten mit Lebkuchensoße, bunte Karotten u. Kartoffeltörtchen „g,a1“
Menü 3	Vegetarisches Chilli mit Reis „a1,i“	Herzhafte Gemüsetaler auf Lauchsoße u. Kartoffelpüree „a1,g,c,i,k“	Vanillemilchreis, dazu Aprikosensoße „a1,g“	Tortellini mit Gemüse u. geschmolzenen Tomatens „a1,c,g“	Schwammerlagout, Semmelknödel „a1,g,k,c,10“	veget. Nuggets, Kurkumasoße, Gemüse u. Langkornreis „a1,c,g,i“	Mediterrane Gemüsereispfanne mit Hirtenkäsewürfel u. Tomatensoße „a1,g“
	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	Mango-Maracuja-pudding „g,a1,“	Frisches Obst „--“	Zwetschgenkompott „--“	Hausgemachte Erdbeerquarkspeise „g::“	Spekulatius-Pudding g	Himbeerpudding 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 JEWELS 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= Kammel; 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.“