



Wochenspeiseplan Kempten und Umgebung vom 21.10.2024 bis 27.10.2024

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

	Montag 21.10.2024	Dienstag 22.10.2024	Mittwoch 23.10.2024	Donnerstag 24.10.2024	Freitag 25.10.2024	Samstag 26.10.2024	Sonntag 27.10.2024
Tagessuppe	Pastinakencremesuppe a1,g,	Rindfleischbouillon mit geröstetem Grieß a1,,	Kartoffelcremesuppe a1,g,	Frischbrühe mit Allgäuer Maultäschle .a1,c,g,i,	Gemüsecremesuppe a1,c,g,i,k	Fleischklößchensuppe .a1,c,	Cremsuppe von Wiesenchampignons,a1,c,g
Menü 1	Kässpätzchen mit geschm. Zwiebeln a1,c,g,10,k	Hackbraten, Rahmsauce, Gemüse u. Nudeln a1,c,k,4,g,i	Deftiges Kassler in Soße dazu Bayrisch Kraut u. Petersilienkartoffeln .a1,2,3,4,9,4,k,	Rindfleischfrikadelle mit Curryreis und Tomatensugo a1,g,	Deftige Bauernbratwurst, Bratenjus, Bohngemüse und Majorankartoffeln a1,g,i,k,2,4	Hähnchenbrust paniert, dazu Tomatenjus, buntes Maisgemüse und Nudeln .i,a1,g,c,	Rindersaftgulasch "Ungarische Art" mit Kartoffelknödel a1,i,k,10,g
Menü 2	Eieromelette natur Rahmspinat und Kartoffelpüree a1,c,g,	Perlgraupeneintopf mit frischem Gemüse und Rindfleischwürfel i,a1	Spaghetti mit herzhafter Gemüsesoße i,a1,k,g	Gefüllte Kartoffeltaschen auf leichter Buttersoße mit bunten Möhren a1,g,c	Fischfilet gebacken, tom Buttersoße, Ebly a1,d,i,k,c,g,10	Bunter Kartoffeleintopf mit Gemüsewürfel, Kräutern und Rindswurst .i,g,k,2,3,	Zweierlei Gnocchi von der Süßkartoffeln, Gemüse- Curry-Tomatensauce und Parmesan a1,g,i,c
Menü 3	Vegetarisches Chilli mit Reis a1,i	Herzhafte Gemüsetaler auf Lauchsoße und Kartoffelpüree a1,g,c,i,k	Vanillemilchreis dazu Aprikosensoße .1,g	Tortellini mit Gemüse und geschmolzenen Tomaten .g,c,a1,	Schwammerlragout mit Semmelknödel a1,g,k,c,10g,	veget. Nuggets, Kurkumasauce Gemüse und Langkornreis a1,c,g,i	Gemüsereispfanne mit Hirtenkäse, Tomatensauce a1,g,9
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						
	Fruchtjoghurt g	Mango-Maracuja-pudding .g,	Frisches Obst	Zwetschgenkompott	Hausgemachte Erdbeerquarkspeise...g.	Frisches Obst	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

JEWEIFS 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=“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.“