



Wochenspeiseplan Kempten und Umgebung vom 22.04.2024 bis 28.04.2024

| Herr/Frau «Name», «Anschrift», «Tel», «Besonderheiten», | | | | | | | |
|---|--|--|--|--|--|---|--|
| | Montag 22.04.2024 | Dienstag 23.04.2024 | Mittwoch 24.04.2024 | Donnerstag 25.04.2024 | Freitag 26.04.2024 | Samstag 27.04.2024 | Sonntag 28.04.2024 |
| Tagessuppe | Rinderfleischbouillon mit Leberspätzle a1,c | Möhrencremesuppe a1,g | Hühnerbrühe mit Muschelnudeln a1,c | Basilikumsahnesuppe a1,g | Gemüsebrühe mit veg. Klößchen a1,c | Lauchcremesuppe a1,g | Kohlrabi Cremesuppe g,a1 |
| Menü 1 | Puten-Paprika-Rahmragout u Kräuterreis a1,g | Gnocchi mit Knoblauch, Speck und Sahnesoße a1,c,2,3,4,g,10,k | Krautspatzen mit Speckwürfel 2,a1,3,4,c,k | Schweinesteak mit Paprikasoße u Nudeln a1,g | Putengeschnetzeltes süß-sauer, Chinagemüse u Reis a1,g,i | Kässpätzchen mit geschmorten Zwiebeln g,c,a1,k,10 | Schweine-Geschnetzeltes mit Pilzrahmsauce u Rösti a1,k,g,10 |
| Menü 2 | Cannelloni auf Tomatensoße a1,2,4,c,g,k,10 | Gekochtes Rindfleisch, Meerrettichsoße, Karottengemüse u Kartoffeln a1,g | Kichererbseneintopf mit Gemüse u Rindfleisch i | Nudeln in Gorgonzolasoße a1,g,k,10 | Fischfilet auf Gemüsestreifen, Kräutersenfsoße u Kartoffeln a1,g,d,k,i | Kartoffeltaschen gefüllt mit Tomate u Mozzarella u Tom.-Basilikum-Ragout a1,g,1,2 | Hähnchenfilets, mediterrane Reispfanne u Soße a1,g,i |
| Menü 3 | Kaiserschmarrn mit Apfelmus c,g,a1,h1 | Tortellini mit Tomatensoße u Reibekäse a1,g,c | Spaghetti mit mediterraner Frischkäsesoße u geriebenem Mozzarella a1,i,g | Eieromelette natur, Rahmspinat u Kartoffelpüree c,g,a1 | Zweierlei Gnocchi von der Süßkartoffel, Gemüse-Curry-Tomatensoße u Parmesan a1,c,g,i | Gemüse-Schupf-Nudel-Pfanne mit Frischkäsesoße a1,g,c | Nudeln mit Ratatouille Gemüse auf Tomaten-Pesto-Ragout u Reibekäse a1,g,h4 |
| 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 | Haselnuss Pudding g,h2 | Frisches Obst g | Naturjoghurt mit Sauerkirschen g | Apfelmus g | Frisches Obst | Zitronenpudding 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

JEWELNS 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 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.“