



## Wochenspeiseplan Kempten und Randgemeinden vom 25.05.2026 bis 31.05.2026

Herr/Frau «Name»,«Anschrift»,«Tel»,«Besonderheiten»,							
	Pfingstmontag 25.05.2026	Dienstag 26.05.2026	Mittwoch 27.05.2026	Donnerstag 28.05.2026	Freitag 29.05.2026	Samstag 30.05.2026	Sonntag 31.05.2026
<b>Tagessuppe</b>	Möhrencremesuppe	Kalbfleisch-rahmsuppe	Hühnerbrühe mit Muschelnudeln <sup>a1,c</sup>	Spargelcremesuppe	Rinderkraftbrühe m Kräuterklößchen <sup>a1,c</sup>	Käsesuppe <sup>g</sup>	Bratspätzlesuppe <sup>a1,c,g,i</sup>
<b>Menü 1</b>	Bauernomelett mit Kartoffelwürfel, Speck, Zwiebeln, Majoransoße <sup>2,4,a1,c,g,h,i,10,k</sup>	Hackbraten mit Rahmsauce, Gemüse und Nudeln <sup>a1,c,k,g,i</sup>	Hähnchenbrustfilet „Piccata Milanese“ Tomatensoße, Spaghetti <sup>a1,g,10,k</sup>	Gulasch vom Schwein mit bunter Gemüsemischung und Nudeln <sup>a1,g,i</sup>	Gnocchi mit Knoblauch und Speck-Sahnesauce <sup>a1,c,g,k,2,3,4,10</sup>	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleischwürfel, Gemüse und Kartoffeln <sup>i</sup>	Kräuterbraten vom Schwein, Soße, Karotten, Erbsen, Semmelknödel <sup>a1,c,g,k</sup>
<b>Menü 2</b>	Veget. Tortellini, mit Spinatfüllung dazu Käsesoße mit Gemüsewürfel <sup>a1,c,g,i</sup>	Eintopf vom Wurzelgemüse mit Kartoffeln <sup>i</sup>	Gebackener Minileberkäse mit Soße, Gemüse, Kartoffelpüree <sup>2,3,4,i,k,g</sup>	Geflügelfrikadelle mit Gemüsecurry und Reis <sup>a1,c,g,k,i</sup>	Fischfilet mit Dillsoße, Blattspinat und Kartoffeln <sup>d,g,a1</sup>	Hühnerfrikassee in feiner Soße und Erbsenreis <sup>g</sup>	Canneloni auf fruchtiger Tomatensauce <sup>a1,c,g,k,2,4,10</sup>
<b>Menü 3</b>	Zucchini mit Gemüsefüllung auf Tomaten-Basilikum soße dazu Nudeln <sup>g,2,a1</sup>	Pfannkuchen „Amerikanische Art“ mit Apfelmus und Zimt-Zucker <sup>a1,c,g</sup>	Vegan gefüllte Paprika, Tomaten-Pestossoße und Ebly <sup>a1,7,g,h4</sup>	Gemüsecurry mit Reis <sup>a1,g,i</sup>	Vanille-Sahne Grießbrei mit Fruchtcocktail <sup>a1,g</sup>	Blumenkohl-Käse-Taler mit Gemüse-soße u. Schnittlauch-kartoffeln <sup>a1,g,i</sup>	Allgäuer Krautschupfnudeln <sup>a1,k,4,c,10,g,k</sup>
<b>Nachtsch</b>	<b>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</b>						
	Fruchtjoghurt <sup>g</sup>	Himbeer Grießcreme <sup>a1,g</sup>	Frisches Obst	Mirabellenkompott	Hausgemachter Mangoquark <sup>g</sup>	Frisches Obst	Schokoladenpudding <sup>g</sup>

**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, aufgrund der Kalkulation wird der Preis pro Menü jedoch unverändert. 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 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.“