



Wochenspeiseplan, Kempten und Umgebung vom 27.11.2023 bis 03.12.2023

Herr/Frau «Name», «Anschrift», «Tel», «Besonderheiten»,							
	Montag 27.11.2023	Dienstag 28.11.2023	Mittwoch 29.11.2023	Donnerstag 30.11.2023	Freitag 01.11.2023	Samstag 02.12.2023	Sonntag 03.12.2023
Tagessuppe	Zucchinicremesuppe <small>a1,c,g,i,k</small>	Hühnerkraftbrühe mit Reis u Erbsen <small>a1,g</small>	Gemüsecremesuppe <small>a1,c,g,i,k</small>	Gemüseboullion mit Kräuterklößchen <small>a1,g,i,k,c</small>	Tomatencremesuppe <small>a1,c,g,i,k</small>	Kürbiscremesuppe <small>a1,g,c,i,k</small>	Gemüsebrühe mit Grünkernklößchen <small>a1,g,c,i,k</small>
Menü 1	Paniertes Schweineschnitzel mit Gemüse u Kartoffelsalat <small>a1,c,10,k,i</small>	Puszta Braten in Paprikasoße u Reis <small>a1,i,k</small>	Schweinegulasch mit Gemüsemischung u Nudeln <small>a1,4,g,k</small>	Fleischküchlein, Soße, Blumenkohl u Röstinchen <small>a1,c,k,4</small>	• Schwäbisches Linsengericht mit Spätzle u Saitenwurst <small>a1,g,i,k,2,3,4,c</small>	Schweine Rahmgeschnetzeltes, Karotten-Erbsen- Gemüse u Nudeln <small>a1,g,k</small>	Schweinebraten mit Soße, Blaukraut u Spätzle <small>a1,i,k,2,3,4,c</small>
Menü 2	Tortellini mit Tomatensoße u geriebener Käse <small>a1,c,g</small>	Champignon-Gemüse- Kräuterragout, Spätzle <small>a1,g,k,4,10,c</small>	Gekochtes Rindfleisch mit Meerrettichsoße, Kartoffeln u Roter Bete <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,d,c,g</small>	Nudeln mit Puten- Lyoner Streifen u Tomatensoße <small>a1,2,3,4,i,g,k,10</small>	Cannelloni auf fruchtiger Tomatensoße <small>a1,g,2,3,4,c,10,k</small>
Menü 3	Krautspatzen <small>a1,4,c,k,10,g</small>	Nudeln auf Ratatouille Gemüse auf Tomaten- Pesto-Ragout u Reibekäse <small>a1,g,h4</small>	Herzhafter Eintopf mit Gemüse u Kräutern <small>i</small>	Gebackener Apfelstrudel auf Vanillesoße <small>a1,4,1,g</small>	Gefüllte Paprika, Tomatenragout u Reis <small>a1,c,f,i,k,g</small>	Gemüsestrudel auf Pestosoße <small>a1,c,g,i,h4</small>	Vegetarisches Schnitzel mit Gouda, veg. Bratensoße, Kartoffeln u Möhren <small>a1,g,1,2,4,c,f,a4</small>
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						
	Heidelbeerquark <small>g</small>	Fruchtjoghurt <small>g</small>	Frisches Obst <small>g</small>	Ananaskompott <small>g</small>	Exotikquarkspeise <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

JEWEILS 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.“