



Wochenspeiseplan, Kempten und Umgebung vom 29.01.2024 bis 04.02.2024

| Herr/Frau «Name», «Anschrift», «Tel», «Besonderheiten», | | | | | | | |
|---|--|--|--|--|---|---|---|
| | Montag 29.01.2024 | Dienstag 30.01.2024 | Mittwoch 31.01.2024 | Donnerstag 01.02.2024 | Freitag 02.02.2024 | Samstag 03.02.2024 | Sonntag 04.02.2024 |
| Tagessuppe | Rindfleischbouillon mit Leberspätzle a1,c | Möhrencremesuppe a1,g | Hühnerbrühe mit Muschelnudel a1,c | Basilikum Sahnesuppe a1,g | Gemüsebrühe mit veg. Klößchen a1,c | Lauchcremesuppe a1,g | Kohlrabi Cremesuppe a1,g |
| Menü 1 | Puten Paprika-Rahmragout u Kräuterreis a1,g | Gnocchi mit Knoblauch, Speck, Sahnesoße a1,c,2,3,4,g,10,k | Krautspatzen mit Speckwürfel a1,c,k,4,2,3 | Schweinesteak mit Paprikasoße u Nudeln a1,g | Putengeschnitzeltes süß-sauer, Chinagemüse u Reis a1,g,i | Kässpätzchen mit geschmorten Zwiebeln a1,g,k,10,c | Schweinebraten mit Soße, bunten Möhren u Kartoffeln a1,i,k |
| Menü 2 | Cannelloni auf fruchtiger Tomatensoße a1,g,10,c,k,2,4 | Gekochtes Rindfleisch, Meerrettichsoße, Karottengemüse u Kartoffeln a1,g | Kichererbsen Eintopf mit Gemüse u Rindfleisch i | Nudeln mit Gorgonzolasoße a1,g,k,10 | Fischfilet auf Gemüsestreifen mit Kräutersenfsoße u Kartoffeln a1,i,g,d,k | Kartoffeltaschen gefüllt mit Tomate u Mozzarella u Tom.-Basilikum-Ragout a1,g,1,2 | Hähnchenfilets, med. Reis-Gemüse-Pfanne u Soße a1,g,i |
| Menü 3 | Kaiserschmarrn mit Apfelmus a1,c,g,h1 | Tortellini mit Tomatensoße u Reibekäse a1,g,c | Spaghetti mit med. Frischkäsesoße u geriebenem Mozzarella a1,i,g | Eieromelette natur, Rahmspinat u Kartoffelpüree i,c,g,a1 | Zweierlei Gnocchi von der Süßkartoffel, Gemüse-Curry-Tom.soße u Parmesan a1,g,i,c | Gemüse-Schupfnudelpfanne mit Frischkäsesoße a1,c,g | Nudeln mit Ratatouille Gemüse auf Tom.-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.“