



Wochenspeiseplan Kempten und Umgebung vom 30.05.2022 BIS 05.06.2022

Herr/Frau «Name», «Anschrift», «Tel», «Besonderheiten»,							
	Montag 30.05.2022	Dienstag 31.05.2022	Mittwoch 01.06.2022	Donnerstag 02.06.2022	Freitag 03.06.2022	Samstag 04.06.2022	Sonntag 05.06.2022
Tagessuppe	Zucchini-Cremesuppe a1,c,g,i,k	Hühnerkraftbrühe mit Reis und Erbsen	Gemüsecremesuppe a1, c, g, i, k	Gemüseboullion mit Kräuterklößchen a1,g,c,i	Herzhafte, fruchtige Tomatencremesuppe a1,c,g,i,k	Kürbiscremesuppe a1,c,g,i,k	Gemüsebrühe mit Grünkernklößchen a1,c,g, i,k
Menü 1	Kohlroulade mit Kartoffelpüree a1,k, g	Pusztabraten m. Paprikasoße u. Reis a1,g,k,4	Linsengericht mit Spätzle und Saitenwurt a1,i,k,g,2,3,4,c	Fleischküchlein mit Soße und Blumenkohl, dazu Röststücken a1,c,k,4	Rahmgeschnitzeltes vom Schwein, Karotten-Erbsen- Gemüse u. Nudeln 4,a1,g,k,i	Deftiger Erbseneintopf mit Kasslerwürfeln u. Kartoffeln 2,3,4,9,g,i,k	Schweinebraten, Blaukraut, Spätzle und Soße a1,k,i,2,3,4,c
Menü 2	Kalbfiletsklößchen Rahmsoße, buntes Gemüse, Kartoffeln a1,i,c,k,g	Tortellini mit Tomatensoße und geriebener Käse c,g,a1,	Gekochtes Rindfleisch mit Meerrettichsoße, Petersilienkartoffeln und rote Bete 4,a1,g,10	Cannelloni mit fruchtiger Tomatensoße und Blattsalat a1,2,4,c,g,10,k	Fischfilet mit Zitronensaft, Karotten und Reis d,a1,c,g	Champignon-Gemüse- Kräuterragout, Spätzle und Blattsalat g,a1,4,c,10,k	Spaghetti mit Tomatensoße Reibkäse u Blattsalat a1,g,10,k
Menü 3	Kohlrouladen gefüllt mit Soja u. Weizen, veg. Bratensoße, Kartoffeln g,a1,c,f,g,k	Bandnudeln mit Ratatouillegemüse auf Tomaten-Pestoragout u. Reibkäse a1,c,g,h4	Herzhafter Eintopf mit viel frischem Gemüse u. Kräutern i	Gebackener Apfelstrudel auf Vanillesoße 4,a1,g,1,g	Vegan gefüllte Paprika, Tomatenragout u. Reis a1,c,f,i,k,g	Gemüsestrudel auf Pestosoße a1,c,g,i,h4	Vegetarische Schnitzel,mit Gouda, veg. Bratensoße, Kartoffeln u. Möhren 1,2,4,a1,a4,c,f,g
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 ^g	Fruchtjoghurt g,	Frisches Obst	Ananaskompott g	Quarkspeise g	Frisches Obst	Karamellpudding ^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 „Allgäu Care Catering“ 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=“Stüßungsmittel“; 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=Kanut; b= Krebstiere, c=Eier, d=Fisch, e=Erdnüsse, f= Sojabohnen, g=Milch, h1=Mandeln, h2=Haselnüsse, h3=Walnüsse, h4=Kaschunüsse, 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.“