



Wochenspeiseplan Blaichach, Burgberg, Sonthofen und Umgebung vom 02.01.2023 BIS 08.01.2023

Herr/Frau «Name», «Anschrift», «Tel», «Besonderheiten»,							
	Montag 02.01.2023	Dienstag 03.01.2023	Mittwoch 04.01.2023	Donnerstag 05.01.2023	Freitag 06.01.2023	Samstag 07.01.2023	Sonntag 08.01.2023
Tagessuppe	Blumenkohlcremesuppe <small>.a1,g.</small>	Kraftbrühe mit Kräuterflädle. <small>a1,c,g</small>	Spinatcremesuppe <small>a1,g.</small>	Rinderbouillon mit Gemügestreifen <small>.i</small> ,	Selleriecremesuppe <small>a1,g,i</small> ,	Kraftbrühe mit Eierstich <small>.c,g</small>	Tomatencremesuppe <small>a1,,g,,</small>
Menü 1	Kässpatzen mit geschm. Zwiebeln <small>a1,c,g,10,k</small>	Schweinegulasch mit Gemüsemischung und Nudeln <small>a1,k,g,4,i</small>	Schwäbisches Linsengericht mit Butterspätzle u. Saitenwurst <small>.a1,g,i,k,4,c,2,3,4</small>	Spaghetti Bolognese, Reibkäse <small>.a1,g,i,10,k</small>	Spießbraten in Soße, Rosenkohl u. Röstitaler <small>a1,9,i,k,g</small>	Nudeln mit Puten- Lyonerstreifen, Tomatensoße <small>.a1,2,3,4,i,10,g,k</small>	Hähnchenbrustfilet “Piccata Milanese”, Tomatensoße Spaghetti <small>a1,10,g,k</small>
Menü 2	Hähnchenbrust mit buntem Gemüse fruchtiger Mango- Chutneysoße u. Reis <small>..a1,g</small>	Gefüllte Geflügelmaultaschen im Gemüsesud mit Kräutern <small>a1,,i,c</small>	vegetarische Tortellini mit Spinatfüllung, dazu Käsesoße mit Gemüsewürfel <small>i,a1,c,g,k</small> ,	Gefüllte Kartoffeltaschen auf leichter Buttersoße mit bunten Möhren <small>a1,g,c</small>	Sauerbraten vom Rind, Soße, Blaukraut u. Kartoffeln <small>.a1,,g</small> ,	Rindfleischintopf mit Karotten, Sellerie, Zucchini u. Fadennudeln <small>.i, a1,c</small>	Putenleberkäse mit Bratenjus, Rahmkohlrabi Petersilienkartoffeln <small>.2,3,4,a1,g</small> ,
Menü 3	Penne mit vegetarischer Arrabiatasoße u. Reibkäse <small>a1,c,g,i,k</small> ,	Gemüsemaultaschen mit Tomatensoße <small>a1,g,c,i,4</small>	Krautschupfnudeln veg. Bratensoße <small>.a1,g,k,4,c,10</small> ,	Buntes Gemüseragout in leichten Rahmsoße mit Petersilienkartoffel“ <small>a1,,g,i</small>	Topfenstrudel aus dem Ofen auf Mandel-Vanille- Sahnesoße <small>a1,12,c,g,1,h1,g</small>	Bergkäseockerl auf Sauerkraut und Soße <small>.a1,c,g,i,k</small>	Veg. Filetstückchen mediterranes Gemüse, Reisnudeln u. Pestosoße <small>a1,a4,c,g,9,i,h,g</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						
	Fruchtjoghurt <small>g</small>	Kokos-Mandelpudding <small>.a1,g,-</small>	Frisches Obst <small>,-</small>	Aprikosenkompott <small>,-</small>	Hausgemachter Pfersichquark <small>.g,:</small>	Frisches Obst	Cremiger Sahnepudding <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

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 „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.“