



Wochenspeiseplan Burgberg, Sonthofen und Umgebung vom 02.05.2022 BIS 08.05.2022

«Name», «Anschrift», «Tel», «Besonderheiten», «F5»

	Montag 02.05.2022	Dienstag 03.05.2022	Mittwoch 04.05.2022	Donnerstag 05.05.2022	Freitag 06.05.2022	Samstag 07.05.2022	Sonntag 08.05.2022
Tagessuppe	Mediterrane Tomatensuppe a1,g	Gemüsebrühe Grießnocken a1,c,4	Pastinakenrahmsuppe a1,g	Rinderbrühe Flädle a1,c,g	Curry-Bananen-Cremesuppe a1,g	Geflügelbrühe Gemüstreifen i	Kräutercremesuppe a1,g
Menü 1	Rostbratwürstchen Sauce Sauerkraut Kartoffelpüree 9,i,k,g,a1	Paniertes Schnitzel Kartoffelsalat a1,c,10,k	Paprika mit Fleisch- Gemüse-Füllung Paprikasauce Reis a1,2,c,g	Linsengericht Butterspätzle Saitenwurst a1,g,i,k,c,2,3,4	Schweinesteak Paprikasauce Nudeln a1,g	Hähnchenbrust „California“ Currysauce Gemüse Reis a1,g,i	Rindersaftgulasch Kartoffelknödel Salat a1,i,k,10,g
Menü 2	Geflügelgeschnetzeltes Apfel-Currysauce Gemüse Mandelreis a1,g,g,h1	Gnocchi Tomatensauce Reibekäse Blattsalat a1,c,i	Eieromelette gefüllt mit Champignons Rahmsauce Petersilienkartoffeln 4,9,a1,c,g	Vegetarische Tortellini Gartenkräutern in Gorgonzolasauce Gemüsewürfel a1,i,g	Fischfilet Gemüstreifen Dillsauce Reis a1,g,d,i	Perlgrauen Eintopf frischen Gemüse Rindfleischwürfel a1,i	Geflügelbratwurst Geflügelsauce Wachsbrechbohnen Kartoffeln 1,k,a1,g
Menü 3	Gemüselaiabchen heller Basilikumsauce Farfalle a1,c,g,i,k	Vanille-Sahne Grießbrei Fruchtcocktail a1,g	Wokgemüse-Reispfanne Asiasauce f,i,2,4,5,10,11,a1,f,i	Bauereintopf i	Rahmpilze Spinatknödel a1,g,c	Ofenschlupfer mit heißen Pfersichen a1,6,,c,g,h	Pastinaken-Steckrübenrösti Tomatensauce Salat a1,a4,c,i,10,g,k
Nachtisch	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	Frisches Obst	Vanillepudding 1, g	Pfersichkompott	Stracciatella Joghurt ^g	Frisches Obst	Erdbeer Puddingcreme ^{g,1}

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 Nachtisch.

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 = „geschwärtzt“; 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.“