



## Wochenspeiseplan Blaichach, Sonthofen , Burgberg und Umgebung vom 03.02.2025 bis 09.02.2025

Herr/Frau «Name»,«Anschrift»,«Tel»,«Besonderheiten»,

	<b>Montag</b> 03.02.2025	<b>Dienstag</b> 04.02.2025	<b>Mittwoch</b> 05.02.2025	<b>Donnerstag</b> 06.02.2025	<b>Freitag</b> 07.02.2025	<b>Samstag</b> 08.02.2025	<b>Sonntag</b> 09.02.2025
<b>Tagessuppe</b>	Spargelcremesuppe .....	Gemüsebrühe, Grießnocken .....	Pastinakencremesuppe .....	Flädlesuppe,....a1,c,g.	Tomatensuppe .-,	Geflügelbrühe mit Gemüstreifen .,i,...	Kräutercremesuppe, .....
<b>Menü 1</b>	Schweinerouladen mit Pilzsoße, Gemüse und Spätzle a1,c,4	Oberländer Bratenjus, Rahmwirsing u. Petersilienkartoffeln .a1,g,i,k-	Paprika mit Fleischgemüsefüllung, Paprikasoße und Reis .a1,c,2,g	Linsengericht mit Butterspätzle und Saitenwurst .a1,g,i,k,4,c,2,3,4	Nürnberger Rostbratwürstchen, Soße, Sauerkraut, Kartoffelpüree .9,i,k,a1,g	Hähnchenbrust mit fruchtiger Curryfrischkäse-Soße, Gemüse u. Reis .,g,i	Schweinebraten mit Soße, Möhren und Petersilienkartoffeln .10,g,k
<b>Menü 2</b>	Gnocchi mit Tomatensoße Allgäuer Reibkäse .g,a1,c,g,10,k	Gefüllte Geflügel- Maultaschen in Gemüsesud mit Kräutern .a1,c,i	Eieromelette gefüllt mit Champignons, Rahmsoße u. Petersilienkartoffeln .4,9,a1,c,g	Vegetarische Tortellini mit Gartenkräutern, Gorgonzolasoße und Gemüsewürfel a1,g,i	Fischfilet auf Gemüstreifen mit Dillsoße und Kartoffeln .d,i,g	Perlgraupeneintopf mit frischem Gemüse und Rindfleischwürfel .i,a1,	Geflügelbratwurst, Geflügelsoße, Wachsbrechbohnen und Kartoffeln .i,k,g
<b>Menü 3</b>	Kleine Gemüselaiabchen mit Basilikumsoße und Nudeln.a1,i,g,c.	Schokogrießbrei mit Birnenkompott a1,g	Wokgemüse-Reispfanne mit Asiasoße .f,i,2,4,5,10,11,a1	Bauerneintopf .i.	Gemüseragout in Rahmsoße mit Spinatknödel a1,g,i,c	Ofenschlupfer nach MSA-Art mit heißen Pflirsichen a1,c,g,h,6	Pastinaken- Steckrübenrösti, Tomatensoße .a1,a4,c,i,10,g,k
<b>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</b>							
<b>Nachtisch</b>	Fruchtjoghurt g	Frisches Obst ..,	Stracciatella Joghurt .g.	Pflirsichkompott ....	Vanillepudding .g,1..	Frisches Obst	Erdbeer Puddingcreme .1,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 JEWEILS aus VIER Gängen d. h. aus EINER Suppe, EINER Hauptspeise, EINEM Salat/Gemüse und EINEM Nachtisch.

Ein Gang weniger geht, aufgrund der Kalkulation wird der Preis pro Menü jedoch unverändert.

**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.“