



Wochenspeiseplan Blaichach, Burgberg, Sonthofen und Umgebung

vom 03.11.2025 bis 09.11.2025

Herr/Frau «Name»,«Anschrift»,«Tel»,«Besonderheiten»							
	Montag 03.11.2025	Dienstag 04.11.2025	Mittwoch 05.11.2025	Donnerstag 06.11.2025	Freitag 07.11.2025	Samstag 08.11.2025	Sonntag 09.11.2025
Tagessuppe	Pastinanken- cremesuppe	Rindfleischbouillon m geröstetem Grieß ^{a1}	Kartoffel- cremesuppe	Fleischbrühe mit Gemüsemaultäsch ^{a1,c,g,i}	Gemüse- cremesuppe ⁱ	Fleischklößchen- suppe ^{a1,c}	Cremesuppe vom Wiesenchampignon
Menü 1	Deftige Bauern- bratwurst, Braten- jus, Bohnengemüse und Majoran- kartoffeln ^{2,4,i,k}	Cordon-Bleu, buntes Möhrengemüse und Petersilienkartoffeln ^{2,3,a1,g}	Kasseler mit Soße, Bayrisch Kraut und Petersilienkartoffeln ^{2,3,4,9,g,a1}	Rindfleisch- frikadelle mit Curryreis und Tomatensugo ^{a1}	Kässpätzchen mit geschm. Zwiebeln ^{a1,10,c,g,k}	Hähnchenbrust paniert, Tomaten- soße, Nudeln, Maisgemüse ^{a1,g}	Rindersaftgulasch "Ungarische Art" mit Kartoffelknödel ^{a1,10,g,k}
Menü 2	Eieromelette natur mit Rahmspinat und Kartoffelpüree ^{c,g,a1}	Perlgraupeneintopf m frischem Gemüse u. Rindfleischwürfel ^{a1,i}	Spaghetti mit herzhafter Gemüsesoße u. Reibkäse ^{a1,g,i}	Gefüllte Kartoffel- taschen, leichte Buttersoße u. bunte Möhren ^{a1,g,c}	Fischfilet gebacken, tom. Buttersoße und Ebly ^{d,a1,d,i,c,10,k,g}	Kartoffeleintopf mit Gemüsewürfel, Kräutern, Rinds- wurst ^{2,3,i,k,g}	Zweierlei Gnocchi v. der Süßkartoffel, Gemüse-Curry- Tomatensoße, Parmesan ^{a1,c,i,g}
Menü 3	Vegetarisches Chilli mit Reis ²	Herzhafte Gemüse- taler, Lauchsoße und Kartoffelpüree ^{a1,c,g,i}	Vanillemilchreis dazu Aprikosensoße ^{1,g}	Tortellini mit Gemüse und geschmolzenen Tomaten ^{a1,c}	Schwammerlragout, Semmelknödel ^{a,g,a1,c,g,10g,k}	veget. Nuggets, Kurkumasoße, Gemüse u. Lang- kornreis ^{a1,g,c,i}	Mediterrane Gemüseraispfanne mit Hirtenkäse und Tomatensoße ^g
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							
Nachtisch	Fruchtjoghurt ^g	Mango-Maracuja- pudding ^g	Frisches Obst	Zwetschgenkompott	Hausgemachte Erdbeerquarkspeise ^g	Frisches Obst	Himbeerpudding ^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 JEWELLS 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.“