



## Wochenspeiseplan Sonthofen, Burgberg, Blaichach und Umgebung vom 04.11.2024 bis 10.11.2024

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

	<b>Montag</b> 04.11.2024	<b>Dienstag</b> 05.11.2024	<b>Mittwoch</b> 06.11.2024	<b>Donnerstag</b> 07.11.2024	<b>Freitag</b> 08.11.2024	<b>Samstag</b> 09.11.2024	<b>Sonntag</b> 10.11.2024
<b>Tagessuppe</b>	Blumenkohlcremesuppe a1,g	Flädlesuppe ,a1,c,g	Spinatcremesuppe ,a1,g,	Rinderbouillon mit Gemüstreifen ,i	Selleriecremesuppe a1,g,i	Kraftbrühe mit Eierstich ,c,g	Tomatencremesuppe ,a1,g
<b>Menü 1</b>	Kässpätzchen mit geschm. Zwiebeln a1,c,g,10,k	Geschmorte Kohlroulade dazu Kartoffelpüree a1,k	deftiger Erbseneintopf, Kasslerwürfeln u. Kartoffeln.2,3,4,9,,k,i	Spaghetti Bolognese , mit Reibkäse ,a1,i,g,10,k	Paniertes Seelachsfilet mit Kartoffel-Gurkensalat u. Remouladensoße. a1,d,g,10,c,k	Allgäuer Spießbraten in Soße, Blaukraut und Röstitaler ,9,i,k,a1,g	Hähnchenbrustfilet "Piccata Milanese", Tomatensoße, Spaghetti a1,10,g,k
<b>Menü 2</b>	Hähnchenbrustfilet mit buntem Gemüse, fruchtiger Mango- Chutneyssoße u. Reis a1,g	Putengeschnetzeltes in Apfel-Currysoße, Gemüse u. Mandelreis ,a1,g,i,h1	Vegetarische Tortellini mit Spinatfüllung dazu Käsesoße u. Gemüswürfel ,a1,,c,g,i,k	Gefüllte Kartoffeltaschen auf leichter Buttersoße mit bunten Möhren a1,g,c	Geflügel- Frikadellenbällchen, Rahmssoße buntes Gemüse u Kartoffeln a1,c,k,g,i	Rindfleischintopf mit Karotten, Sellerie und Fadennudeln ,,a1,c,i	Putenleberkäse mit Bratenjus, Rahmkohlrabi und Petersilienkartoffeln 2,3,4,a1,g
<b>Menü 3</b>	Penne mit vegetarischer Arrabiatasauce und Reibkäse ,a1,c,g,i,k	Gemüsemautaschen mit Tomatensoße und Reibkäse a1, 4,c,i,g	Krautschupfnudeln ,a1,k,4,c,10,g	Buntes Gemüseragout in einer leichten Rahmsauce mit Petersilienkartoffeln ,a1,g,i	Topfenstrudel aus dem Ofen auf Mandel-Vanille- Sahnesauce a1,g,12,c,h1,1	Bergkäseknödel auf Sauerkraut und Soße a1,c,g,i,k	Vegetarische Filetstückchen, mediterranes Gemüse, Reisnudeln und Pestosauce a1,a4,c,g,9,i,h
<b>Nachtsch</b>	<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>						
	Fruchtjoghurt g	Kokos-Mandelpudding ,g,h1	Frisches Obst	Aprikosenkompott ....	Hausgemachter Pfirischquark...g	Frisches Obst	Cremiger Sahnepudding ,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

JEWELNS 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.“