



Wochenspeiseplan Sonthofen, Burgberg, Blaichach und Umgebung vom 12.08.2024 bis 18.08.2024

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

	Montag 12.08.2024	Dienstag 13.08.2024	Mittwoch 14.08.2024	Donnerstag 15.08.2024	Freitag 16.08.2024	Samstag 17.08.2024	Sonntag 18.08.2024
Tagessuppe	Blumenkohlcremesuppe a1,g	Flädlesuppe a1,c,g	Spinatcremesuppe i	Rindersuppe mit Gemüwestreifen i	Selleriecremesuppe a1,g,i	Kraftbrühe mit Eierstich .c,g	Tomatencremesuppe .a1,g
Menü 1	Kässpätzchen mit geschm. Zwiebeln a1,,g,c,10,k	Geschmorte Kohlroulade, Kümmeljus u. Kartoffelpüree a1,,k,g	Erbseintopf mit Kasslerwürfel u Kartoffeln .k,i,4,2,3,9	Spaghetti Bolognese, Reibkäse .a1,i,g,10,k	Paniertes Seelachsfilet, Kartoffel-Gurkensalat u. Remouladensoße a1,d,g,10,k,c	Allg. Spießbraten in Soße, Blaukraut, Röstitaler a1,g,k,i,9	Hähnchenbrustfilet "Piccata Milanese" Tomatensoße, Spaghetti a1,g,10,k
Menü 2	Hähnchenbrust mit buntem Gemüse fruchtiger Mango- Chutneysoße u. Reis a1,g	Putengeschnetzeltes in Apfel-Currysoße, Gemüse u. Mandelreis a1,g,i, h1	Vegetarische Tortellini, Spinatfüllung, dazu Käsesoße u. Gemüsewürfel a1,c,g,i,k	Gefüllte Kartoffeltaschen auf leichter Buttersoße u. Möhren a1,g,c	Geflügel-Frikadellen- bällchen, Rahmsoße, buntes Gemüse, Kartoffeln a1,g,,c,k,,i	Rindfleischintopf mit Karotten, Sellerie, Zucchini und Nudeln .a1,c,i	Putenleberkäse mit Bratenjus, Rahmkohlrabi, Petersilienkartoffeln a1,g,2,3,4
Menü 3	Vegetarische Penne, Arrabiatasosse und Reibkäse a1,c,g,i,k	Gemüsemautasche mit Tomatensoße und Reibkäse a1,c,i, g,4	Krautschupfnudeln i,a1,4,c,10,g,k	Buntes-Gemüseragout in einer leichten Rahmsoße mit Petersilienkartoffel a1,g,i	Topfenstrudel aus dem Ofen auf Mandel-Vanille- Sahnesoße a1,12,c,g,1,h1,g	Bergkäsenockerl auf Sauerkraut und Soße a1,c,g,i,k	Veg. Filetstückchen, mediterranes Gemüse, Reisnudeln, Pestosoße a1,a4,c,g,9,i,h
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 g	Kokos-Mandelpudding g,h1	Frisches Obst	Aprikosenkompott	Hausgemachter Pflirsichquark 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=„chinhaltig“; 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 Verfügungstellung 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.“