



Wochenspeiseplan Blaichach, Sonthofen, Burgberg und Umgebung vom 12.12.2022 BIS 18.12.2022

Herr/Frau «Name», «Anschrift», «Tel», «Besonderheiten»,							
	Montag 12.12.2022	Dienstag 13.12.2022	Mittwoch 14.12.2022	Donnerstag 15.12.2022	Freitag 16.12.2022	Samstag 17.12.2022	Sonntag 18.12.2022
Tagessuppe	Möhrencremesuppe ^{a1,c,g,i,k}	Kalbfleischrahmsuppe ^{a1,g}	Hühnerbrühe mit Muschelnudeln ^{a1,c}	Spargelcremesuppe ^{a1,g}	Kräuterklößchensuppe ^{a1,c}	Käsesuppe ^{a1,g,4,c,i,k}	Bratspätzlesuppe ^{a1,g,c,i}
Menü 1	Bauernomelett mit Kartoffelwürfel, Speck, Zwiebeln, Majoransoße u Krautsalat ^{a1,2,4,c,g,h,i,k,g,10}	Oberländer mit Bratenjus, Rahmwirsing u. Petersilienkartoffeln ^{a1,g,k,i}	Hähnchenbrustfilet „Piccata Milanese“, Tomatensoße u. Spaghetti ^{a1,g,10,k}	Kasslerbraten mit würziger Jus, deftiges Sauerkraut u. Kartoffelpüree ^{a1,g,4,2,3,9,k,g}	Fetakäse, Tomatensoße u. Kartoffeln ^{a1,g,i,k,4}	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleischwürfel, Gemüse u. Kartoffeln ⁱ	Kräuterbraten vom Schwein, Soße, Karotten u. Erbsen, Semmelknödel ^{a1,i,k,c,g}
Menü 2	Veg. Tortellini mit Spinatfüllung, Käsesoße u. Gemüeswürfel ^{_,i,a1,c,g,i,k}	Cannelloni auf fruchtiger Tomatensoße u. Blattsalt ^{a1,g,2,4,c,10,k}	Gebackener Minileberkäse mit Soße, Gemüse u. Kartoffelpüree ^{i,2,3,4,k,a1,g}	Geflügelfrikadelle mit Gemüsecurrysoße und Reis ^{a1,c,g,k,4,i}	Fischfilet mit Dillsoße, Blattspinat u. Petersilienkartoffeln ^{d,a1,i,g}	Hühnerfrikassee in feiner Soße mit Erbsenreis ^{a1,i,g,k}	Broccoli-Karotten-Souffle mit Schnittlauchsoße u. Kartoffeln ^{g,i,a1,c,i,k}
Menü 3	Zucchini mit Gemüsefüllung auf Tomaten-Basilikumsoße dazu Farfalle ^{a1,4,c,g,i,2}	Pfannkuchen „Amerikanische Art“ mit Apfelmus und Zimt-Zucker ^{a1,g,c}	vegan gefüllte Paprika mit Tomatenpestosoße u. Ebly ^{a1,7,g,h,4}	Gemüsecurry mit Reis ^{a1,c,g,i,k}	Vanille-Sahne-Grießbrei mit Fruchtcocktail ^{a1,g,...}	Blumenkohl-Käse-Taler mit Gemüesoße u. Schnittlauchkartoffeln ^{a1,c,g,i,k}	Schupfnudeln, vegetarische Bratensoße ^{a1,k,4,c,10,k}
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	HimbeerenGrießcreme ^{g,a1,-}	Frisches Obst ^{,-}	Mirabellenkompott ^{,-}	Mangoquark ^{g:}	Frisches Obst	Schokoladenpudding ^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 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=Sesamamen, 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.“