



## Wochenspeiseplan Sonthofen, Blaichach, Burgberg und Umgebung vom 14.10.2024 bis 20.10.2024

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

	<b>Montag</b> 14.10.2024	<b>Dienstag</b> 15.10.2024	<b>Mittwoch</b> 16.10.2024	<b>Donnerstag</b> 17.10.2024	<b>Freitag</b> 18.10.2024	<b>Samstag</b> 19.10.2024	<b>Sonntag</b> 20.10.2024
<b>Tagessuppe</b>	Möhrencremesuppe a1,c,g,i,k	Kalbfleischrahmsuppe a1,g,	Nudelsuppe mit Muschelnudeln a1,c,	Spargelcremesuppe a1,g,	Rinderbrühe mit Klößchen a1,c,	Allgäuer Käsesuppe a1,g,4,c,i,k	Rinderboullion mit Bratspätzle a1,g,c,i
<b>Menü 1</b>	Bauernomelett mit Kartoffelwürfel, Speck, Zwiebeln, Majoransoße, Krautsalat a1,g,2,4,c,h,i,10,k	Geflügel Cordonbleu, Möhrengemüse und Petersilienkartoffeln a1,2,3,g,i,k,c	Hähnchenbrustfilet „Piccata Milanese“, Tomatensoße, Spaghetti a1,g,10,k	Kasserlbraten mit würziger Soße, Sauerkraut u. Kartoffel- püree a1,g,2,3,4,9, k	Fetakäse, Tomatensoße und Kartoffeln a1,g,i,k	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleischwürfel, Gemüse u. Kartoffeln a1,g,i,k	Kräuterbraten vom Schwein, Soße, Karotten, Erbsen u. Semmelknödel a1,k,c,g
<b>Menü 2</b>	Vegetarische Tortellini mit Spinatfüllung, Käsesoße u. Gemüsewürfel a1,c,g,i,k	Eintopf vom Wurzelgemüse mit Kartoffeln i,	Gebackener Minileberkäse mit Soße, Gemüse u. Kartoffelpüree i,2,3,4,k,g,a1	Geflügelfrikadelle mit Gemüsecurry und Reis a1,c,g,k,4,i	Fischfilet mit Dillsoße, Blattspinat und Petersilienkartoffeln. a1,d,i,g,	Hühnerfrikassee in feiner Soße mit Erbsenreis a1,i,g,k	Gemüseschnitzel mit Schnittlauchsoße u. Kartoffeln a1,g,i
<b>Menü 3</b>	Zucchini mit Gemüsefüllung auf Tomaten- Basilikumsoße u. Nudeln g,2,4,a1,c	Pfannkuchen „Amerikanischer Art“ mit Apfelmus und Zimt-Zucker a1, g,c	Vegan gefüllte Paprika, Tomatenpesto und Eibly a1,7,g,h4	Gemüsecurry mit Reis g,c,a1,4,i,k	Vanille-Sahne-Grießbrei mit Fruchtcocktail a1,g,	Blumenkohl-Käse-Taler mit Gemüsesoße und Schnittlauchkartoffeln a1,c,gi,i,k	Allgäuer Kraut- Schupfnudeln a1,k,4,c,10,g
<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	Grießcreme mit Himbeeren g,a1	Frisches Obst	Mirabellenkompott ....	Hausgemachter Mangoquark...g,	Frisches Obst	Creziger 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

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 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.“