



## Wochenspeiseplan Blaichach, Sonthofen, Burgberg und Umgebung vom 16.02.2026 bis 22.02.2026

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

	<b>Montag</b> 16.02.2026	<b>Dienstag</b> 17.02.2026	<b>Mittwoch</b> 18.02.2026	<b>Donnerstag</b> 19.02.2026	<b>Freitag</b> 20.02.2026	<b>Samstag</b> 21.02.2026	<b>Sonntag</b> 22.02.2026	
<b>Tagessuppe</b>	Spargelcremesuppe	Gemüsebrühe Grießnocken <sup>a1,c,4</sup>	Pastinaken-Rahmsuppe	Flädlesuppe <sup>a1,c,g</sup>	Mediterrane Tomatensuppe	Geflügelbrühe mit Gemüestreifen <sup>i</sup>	Kräutercremesuppe	
<b>Menü 1</b>	Schweineroulade, Pilzsoße, Gemüse, Spätzle <sup>a1,c</sup>	Oberländer mit Bratenjus Rahmwirsing und Kartoffeln <sup>a1,g,i,k</sup>	Kässpatzen mit geschm. Zwiebeln <sup>10,a1,c,g,k</sup>	Schwäbisches Linsengericht mit Spätzle und Saitenwurst <sup>a1,g,i,k,c,2,3,4</sup>	Nürnberger Rostbratwurst, Soße, Sauerkraut, Kartoffelpüree <sup>a1,9,i,k,g</sup>	Hähnchenbrust mit fruchtiger Curryfrischkäse- Soße, Gemüse u. Reis <sup>g,i</sup>	Schweinebraten mit Soße, bunte Möhren und Kartoffeln <sup>i,k</sup>	
<b>Menü 2</b>	Genocchi mit Tomatensoße, Reibkäse <sup>a1,c,g,10,k</sup>	Gefüllte Geflügel- Maultaschen in Gemüsesud mit Kräutern <sup>a1,c,i</sup>	Eieromelette gefüllt mit Cham- pignons, Rahm- soße, Kartoffeln <sup>a1,c,g,4,9,g</sup>	Vegetarische Tortellini mit Kräutern, Gorgonzolasoße, Gemüsewürfel <sup>g,a1,i</sup>	Fischfilet auf Gemüestreifen mit Dillsoße, Kartoffeln <sup>d,i,g</sup>	Perlgraupeintopf mit frischen Gemüse und Rindfleischwürfel <sup>a1,i</sup>	Geflügelbratwurst, Soße, Wachsbrech- bohnen u. Kartoffeln <sup>i,g,k</sup>	
<b>Menü 3</b>	Gemüseläibchen mit Basilikumsoße und Nudeln <sup>a1,c,i,g</sup>	Schoko-Grießbrei mit Birnenkompott <sup>a1,g</sup>	Wokgemüse- Reispfanne u. Asiasoße <sup>2,4,5,10,11,a1,f,i</sup>	Krautspatzen <sup>a1,c,k,10,g</sup>	Gemüseragout in Rahmsoße mit Spinatknödel <sup>a1,g,i,c,g</sup>	Ofenschlupfer nach MSA Art mit Pfirsichsoße <sup>a1,6,c,g,h</sup>	Pastinaken- Steckrübenrösti, Tomatensoße <sup>a1,a4,c,g,i,k,10</sup>	
<b>Nachtisch</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	Fruchtjoghurt <sup>g</sup>	Rote Grütze mit Vanillesoße <sup>g</sup>	Stracciatella- Joghurt <sup>g</sup>	Pfirsichkompott	Vanillepudding <sup>1,g</sup>	Frisches Obst	Erdbeerpudding- creme <sup>1,g</sup>

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 JEWELS aus VIER Gängen (EINE Suppe, EINE Hauptspeise, EIN Salat/Gemüse und EINEM Nachtisch). Ein Gang weniger geht, aufgrund der Kalkulation bleibt 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“ kurzfristig Menüänderung vorbehalten; 1=„mit Farbstoff“; 2=„mit Konservierungsstoff“; 3=„Nitridpöckelsalz“; 4=„mit Antioxidationsmittel“; 5= „geschwefelt“; 6= „geschwärzt“; 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= Pecannüsse, h6= Paranüsse, h7= Pistazien, h8= Makadamia oder Quenceslandnüsse, 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.“