Mobiles Essen Allgäu
Sonthofenerstraße 10; 87544 Blaichach email: ear-gbr@web.de, Bestellhotline: 0170 80 18 995 www.mobiles-essen-allgaeu.de

Wochenspeiseplan, Blaichach, Sonthofen, Burgberg und Umgebung

vom 18.12.2023 bis 24.12.2023

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

	Montag 18.12.2023	**Dienstag** 19.12.2023	**Mittwoch** 20.12.2023	**Donnerstag** 21.12.2023	**Freitag** 22.12.2023	**Samstag** 23.12.2023	**Sonntag** 24.12.2023
Tagessuppe	Rindfleischbouillon mit Leberspätzle a1,c	Möhrencremesuppe a1,g	Hühnerbrühe mit Muschelnudeln a1,c	Basilikumsahnesuppe a1,g	Gemüsebrühe mit veg. Klößchen a1,c	Lauchcremesuppe a1,g	Kohlrabi Cremesuppe a1,g
Menü 1	Puten Paprika Rahmragout u Kräuterreis a1,g	Gnocchi mit Knoblauch u Speck u Sahnesoße a1,g,k,c,2,3,4,10	Krautspatzen mit Speckwürfel 4,a1,2,3,c,k	Schweinesteak mit Paprikasoße u Nudeln a1,g	• Putengeschnetzeltes süß-sauer, Chinagemüse und Reis a1,g,i	Kässpatzen mit geschmorten Zwiebeln a1,c,g,k,10	Schweinebraten mit Soße, Möhren u Kartoffeln Spaghetti a1,i,k
Menü 2	Cannelloni auf fruchtiger Tomatensoße a1,g,2,4,c,k,10	Gekochtes Rindfleisch, Meerrettichsoße, Karottengemüse u Kartoffeln a1,g	Kichererbseneintopf mit Gemüse u Rindfleisch i	Nudeln in Gorgonzolasoße g,a1,k,10	Fischfilet auf Gemüsestreifen, Kräutersenfsoße u Kartoffeln a1,g,i,k	Kartoffeltaschen gefüllt mit Tomate u Mozzarella u Tomaten-Basilikum Ragout a1,1,2,g	Hirschgulasch, Broccoli u Spätzle a1,c,1,2,4
Menü 3	Kaiserschmarrn mit Apfelmus a1,c,g,h1	Tortellini mit Tomatensoße u geriebenem Käse a1,g,c	Spaghetti mit mediterraner Frischkäsesoße u geriebenem Mozzarella a1,i,g	Eieromelette natur , Rahmspinat u Kartoffelpürree a1,g,c	Zweierlei Gnocchi von der Süßkartoffel, Gemüse-Curry-Tomatensoße u Parmesan a1,c,g,i	Schupfnudel Pfanne mit Frischkäsesoße a1,c,g	Nudeln mit Ratatouille Gemüse auf Tomaten-Pesto-Ragout u Reibekäse a1,g,h4
	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						
Nachtisch	Fruchtjoghurt g	Haselnusspudding g,h1	Frisches Obst g	Sauerkirschjoghurt g	Apfelmus g	Frisches Obst	Zitronenpudding 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
JEWEILS aus VIER Gängen d. h. aus EINER Suppe, EINER Hauptspeise, EINEM Salat/Gemüse und EINEM Nachtisch.
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.“