



## Wochenspeiseplan Blaichach, Burgberg, Sonthofen und Umgebung vom 19.08.2024 bis 25.08.2024

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

	<b>Montag</b> 19.08.2024	<b>Dienstag</b> 20.08.2024	<b>Mittwoch</b> 21.08.2024	<b>Donnerstag</b> 22.08.2024	<b>Freitag</b> 23.08.2024	<b>Samstag</b> 24.08.2024	<b>Sonntag</b> 25.08.2024
<b>Tagessuppe</b>	Spargelcremesuppe a1,g,	Grießnocksuppe a1,c,4	Pastinakenrahmsuppe a1,g,	Rinderbrühe mit Flädle a1,c,g,	Tomatensuppe a1,g,	Geflügelbrühe mit Gemüsestreifen i,	Kräutercremesuppe a1,g,
<b>Menü 1</b>	Schweineroulade mit Pilzsoße, Gemüse und Spätzle a1,c,g,4	Oberländer mit Bratenjus, Rahmwirsing, Petersilienkartoffeln a1,,k,g,i	Paprika mit Fleisch-Gemüse-Füllung, Paprikasoße u. Reis a1,2,c,g,	Lintengericht mit Butterspätzle u. Saitenwurst a1,i,g,k,c,2,3,4	Nürnberger Rostbratwürste, Soße, Sauerkraut und Kartoffelpüree a1,g,9,i,k	Hähnchenbrust mit Curryfrischkäsesoße, Gemüse, Reis a1,g,i	Schweinebraten mit Soße, bunte Möhren und Petersilienkartoffeln a1,i,k
<b>Menü 2</b>	Gnocchi mit Tomatensoße, und Reibkäse a1,c,g,10 g,k	Gefüllte Geflügelmaultaschen in Gemüsesud mit Kräutern a1,c,i	Eieromelette gefüllt mit Champignon, Rahmsauce und Kartoffeln a1,c,g,4,9	Vegetarische Tortellini, mit Kräutern, Gorgonzolasoße u. Gemüswürfel a1,g,i	Fischfilet auf Gemüsestreifen, mit Dillsoße und Kartoffeln a1,g,d,,i	Perlgraupeneintopf mit frischem Gemüse und Rindfleischwürfel a1,,i	Geflügelbratwurst, Geflügelsoße, Wachsbrechbohnen, Kartoffeln a1,g,i,k
<b>Menü 3</b>	Kleine Gemüselaiabchen mit Basilikumsoße und Nudeln a1,c,g,i,k,	Vanille-Sahne-Grießbrei mit Fruchtcocktail a1,g	Wokgemüse-Reispfanne an Asiasoße i,f,2,4,5,10,11,a1	Bauerneintopf ,,i	Gemüseragout in Rahmsauce mit Spinatknödel a1,g,i,c,g	Ofenschlupfer mit heißen Pfirsichen a1,c,g,h,6	Pastinaken-Steckrübenrösti, Tomatensoße a1,g,a4,c,i,g,10,k
	<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>						
<b>Nachtisch</b>	Fruchtjoghurt g	frische Obst	Stracciatella Joghurt g,	Pfirsichkompott	Vanillepudding 1g,	Frisches Obst	Erdbeer Puddingcreme g,1

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

JEWEIFS 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.“