



## Wochenspeiseplan Blaichach, Burgberg, Sonthofen und Umgebung vom 22.07.2024 bis 28.07.2024

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

	<b>Montag</b> 22.07.2024	<b>Dienstag</b> 23.07.2024	<b>Mittwoch</b> 24.07.2024	<b>Donnerstag</b> 25.07.2024	<b>Freitag</b> 26.07.2024	<b>Samstag</b> 27.07.2024	<b>Sonntag</b> 28.07.2024
<b>Tagessuppe</b>	Möhrencremesuppe a1,c,g,i,k	Rahmsuppe vom Kalbfleisch a1,g	Hühnerkraftbrühe mit Muschelnudeln a1,c	Spargelcremesuppe a1,g	Rinderkraftbrühe mit Kräuterklößchen a1,c,.	Allg. Käsesuppe 4,a1,c,g,i,k	Brätspätzlesupe a1,g,c,i
<b>Menü 1</b>	Bauernomelett mit Kartoffelwürfel, Speck u. Zwiebeln, Krautsalat a1.,g,2,4,c,h,i,k,10	Geflügel-Cordon-Bleu, Möhrengemüse, Petersilienkartoffeln a1,2,3,g,i,k,c	Hähnchenbrustfilet „Piccata Milanese“ Spaghetti, Tomatensoße a1,g,10,k	Kasslerbraten, würzige Jus, deftiges Sauerkraut, Kartoffelpüree 2,3,4,9,k,a1,g	Fetakäse, Tomatensoße, Kartoffeln a1,g,4,i,k	Pichelsteiner Eintopf, Rindfleischwürfel, Gemüse u. Kartoffeln .i.	Kräuterbraten vom Schwein, Soße, Karotten, Erbsen, Semmelknödel a1,c,g,k
<b>Menü 2</b>	Vegetarische Tortellini, Spinatfüllung, Käsesoße u. Gemüse- würfel a1,c,g,i,k	Eintopf vom Wurzelgemüse mit Kartoffeln i,.	gebackener Mini- Leberkäse mit Soße, Gemüse, Kartoffelpüree i,2,3,4,i,a1,g,k	Geflügelfrikadelle mit Gemüsecurry u. Reis a1,c,g,k,i,4	Fischfilet mit Dillsoße, Blattspinat u. Petersilienkartoffeln .d,i,a1,g,	Hühnerfrikassee mit Erbsenreis a1,i,g,k	Gemüseschnitzel mit Schnittlauchsoße u. Kartoffeln a1,4a,c,g,i,k
<b>Menü 3</b>	Zucchini mit Gemüsefüllung, Tomaten- Basilikumsoße u. Nudeln a1,g,2,4,c,i	Pfannkuchen „Amerikanische Art“ mit Apfelmus, Zimt-Zucker a1,c,g	Vegan gefüllte Paprika, Tomaten-Pestosoße und Ebly a1,7,g,h4,	Gemüsecurry mit Reis .4,a1,c,g,i,k	Vanille-Sahne-Grießbrei mit Fruchtcocktail a1,g.	Blumenkohl-Käse-Taler mit Gemüsesoße u. Schnittlauchkartoffeln a1,g,i,c,k	Allgäuer Kraut- Schupfnudeln a1,k,4,c,10,g.
<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	fruchtiger Grießcreme m. Himbeeren .g,a1	Frisches Obst	Mirabellenkompott .g,	Hausgemachter 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.**

**Bitte Original Speiseplan ausgefüllt bei nächster Lieferung unaufgefordert dem Fahrer ZURÜCK geben.** 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 nur beschränkt möglich.

**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=Sesam, 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.“