



Wochenspeiseplan Blaichach, Burgberg, Sonthofen und Umgebung

vom 23.02.2026 bis 01.03.2026

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

	Montag 23.02.2026	Dienstag 24.02.2026	Mittwoch 25.02.2026	Donnerstag 26.02.2026	Freitag 27.02.2026	Samstag 28.02.2026	Sonntag 01.03.2026	
Tagessuppe	Hühnerbrühe m. Muschelnußeln ^{a1,c}	Karottencremesuppe	Rindfleischbouillon mit Leberspätzle ^{...al,c}	Basilikum- Sahnesuppe	Gemüsebrühe mit veget. Klößchen ^{a1,c}	Lauchcremesuppe	Kohlrabicremesuppe	
Menü 1	Puten Paprika Rahmragout und Kräuterreis ^g	Fetakäse in Tomatensauce, mit Kartoffeln ^{a1,g,i,k,4}	Krautspatzen mit Speckwürfeln ^{2,3,4,c,g,k}	Schweinesteak mit Paprikasauce u Nudeln ^{a1}	Putengeschnetzeltes süß sauer, China- gemüse und Reis	Kässpätzle mit geschm. Zwiebeln ^{a1,c,g,k,10}	Schweine- Geschnetzeltes mit Pilzrahmsauce Rösti ^{10,g,k}	
Menü 2	Canneloni auf Tomatensauce ^{a1,2,4,10,c,g,k}	Putenfrikadellen mit Kräutersauce, Reis und rote Bete ^{a1,c,g,10}	Gek. Rindfleisch Meerrettichsauce Karottengemüse u. Kartoffeln ^{...4,g}	Geflügel- Frikadellenbällchen in Rahmsauce mit bunten Gemüse und Kartoffeln ^{a1,c,k,g,i}	Fischfilet auf Gemüestreifen mit Kräutersensauce und Kartoffeln ^{d,i,g,k}	Gefüllte Kartoffel- taschen u. Tomaten- Basilikum-Ragout ^{1,2,g}	Hähnchenfilets auf Reis, Sauce und Gemüse ^{a1,i}	
Menü 3	Kaiserschmarrn mit Apfelmus ^{a1,c,g,h1}	Tortellini mit Tomatensauce und ger. Käse ^{a1,c,g}	Spaghetti mit medit. Frischkäsesauce ^{a1,i,g}	Eieromelette, Rahmspinat, Kartoffelpüree ^{a1,c,g}	Zweierlei Gnocchi Süßkartoffel, Gemüse-Curry- Tomatensauce, Parmesan ^{a1,c,g,i}	Gemüeschupf- nudelpfanne mit Frischkäsesauce ^{a1,c,g}	Nudeln mit Ratatouille-Gemüse auf Tomaten- Pestoragout ^{a1,h4,g}	
Nachtisch	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 ^g	Haselnusspudding ^{g,h2}	Frisches Obst	Naturjoghurt mit Sauerkirschen ^g	Apfelmus	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, 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“ kurzfristige Menüänderung vorbehalten; 1=„mit Farbstoff“; 2=„mit Konservierungsstoff“; 3=„Nitridpökelsalz“; 4=„mit Antioxidationsmittel“; 5=„mit Geschmacksverstärker“; 6=„geschwefelt“; 7=„geschwärt“; 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 Verfügungstellung des Geschirrs erbracht. Die Speisen sind nicht, können nicht u. werden nicht individuell gefertigt. „Trotz gewissenhafter Arbeitsweise unserer Mitarbeiter möchten wir Sie jedoch darauf hinweisen, dass im Betrieb eine Kreuzkontamination nicht ausgeschlossen werden kann.“