



## Wochenspeiseplan Burgberg, Sonthofen und Umgebung vom 23.05.2022 BIS 29.05.2022

«Name», «Anschrift», «Tel», «Besonderheiten», «F5»

	Montag 23.05.2022	Dienstag 24.05.2022	Mittwoch 25.05.2022	Donnerstag 26.05.2022	Freitag 27.05.2022	Samstag 28.05.2022	Sonntag 29.05.2022
<b>Tagessuppe</b>	Pastinaken-Cremesuppe a1,g	Rindfleischboullion geröstetem Grieß a1,	Kartoffelsuppe Schnittlauch a1,g	Fleischbrühe Maultäschle a1,g,c,i	Gemüsecremesuppe a1,c,g,i,k	Gemüsecremesuppe a1,c,g,i,k	Cremesuppe von Wiesenchampignons a1,c,g
<b>Menü 1</b>	Kässpätzchen geschm. Zwiebeln Salat a1,c,g,10,g,k	Hackbraten Rahmsauce Gemüse Gabelspaghetti a1,g,k,4	Kassler Sauce bayrisch Kraut Petersilienkartoffeln a1,i,k,g	Gefüllte Paprika Curryreis Tomatensugo a1,f,g,i	Bauernbratwurst Bartenjus Bohngemüse Majorankartoffeln 2,4,i,k,a1,	Hänchenbrust paniert Tomatenjus Maisgemüse Bandnudeln a1,g,c,i	Schweinebraten Sauce bunte Möhren Petersilienkartoffeln a1,k,i
<b>Menü 2</b>	Perlgrauen Eintopf Gemüse Rindfleischwürfel a1,i	Eieromelette Rahmspinat und Kartoffelpüree c,g	Gebackener Mini- Leberkäse Sauce Gemüse Kartoffelpüree 2,3,4,i,k,a1,g,i	Gefüllte Kartoffeltaschen Buttersauce bunte Möhren a1,g,c	Fischfilet gebacken tomtisierte Buttersauce Ebly Salat d,a1,i,ki,10,g,c	Bunter Kartoffeleintopf Gemüsewürfel Kräutern Rindswurst g,,2,3,i,k	Zweierlei Gnocchi von der Süßkartoffel Gemüse- Curry-Tomatensauce Parmesan a1,c,g,i
<b>Menü 3</b>	Herzhafte Gemüsetaler Lauchsauce Kartoffelpüree g,2,4,a1,c,i	Vegetarisches Chilli Naturreis a1,i	Vanillemilchreis Aprikosensauce 1,g	Tortellini mit Gemüse geschmolzenen Tomaten a1,c,g	Schwammerlragout Semmelknödel Salat a,g,k,a1,c,g,10g	vegetarische Nuggets Kurkumasauce Gemüse Langkornreis a1,c,g,i	Mediterrane Gemüsereispfanne Hirtenkäsewürfel Tomatensauce a1,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 <sup>g</sup>	Mango-Maracujapudding g,a1	Frisches Obst	Zwetschgenkompott <sup>g</sup>	Erdbeerquarkspeise <sup>g</sup>	Frisches Obst	Himbeerpudding <sup>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

JEWELLS 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 „Allgäu Care Catering“ 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=“Stüßungsmittel“; 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=Kanut; b= Krebstiere, c=Eier, d=Fisch, e=Erdnüsse, f= Sojabohnen, g=Milch, h1=Mandeln, h2=Haselnüsse, h3=Walnüsse, h4=Kaschunüsse, h5=Pecanüsse, h6= Paränüsse, 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.“