



Wochenspeiseplan Sonthofen, Blaichach, Burgberg und Umgebung vom 23.09.2024 bis 29.09.2024

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

	Montag 23.09.2024	Dienstag 24.09.2024	Mittwoch 25.09.2024	Donnerstag 26.09.2024	Freitag 27.09.2024	Samstag 28.09.2024	Sonntag 29.09.2024
Tagessuppe	Blumenkohlsuppe a1,g,	Kraftbrühe mit Kräuterflädle a1,c,g	Spinatcremesuppe ,a1,g,	Rinderbouillon mit Gemüwestreifen ,,,,i,	Selleriecremesuppe a1,,g,i,	Kraftbrühe mit Eierstich ,c,g,	Tomatencremesuppe ,a1,g,
Menü 1	Kässpätzchen mit geschm. Zwiebeln a1,,g,10,k,	geschmorte Kohllouaden, Kümmeljus. Kartoffelpüree a1,k,g	Deftiger Erbseneintopf mit Kasslerwürfel u. Kartoffeln ,k,,4,2,3,9,i	Spaghetti Bolognese, Reibkäse ,a1,i,g,10,k,	paniertes Seelachsfilet mit Kartoffel-Gurkensalat u. Remouladensoße a1,d,g,10,c,k	Allg. Spießbraten in Soße, Blaukraut u. Röstitaler a1,9,i,k,g	Hähnchenbrustfilet "Piccata Milanese" Tomatensoße, Spaghetti 10,k,g,a1
Menü 2	Hähnchenbrust mit buntem Gemüse, fruchtiger Mango- Chutneyssoße u. Reis a1,g,	Putengeschnetzeltes in Apfel-Currysoße, Gemüse u. Mandelreis a1,i,g,h1	Veg. Tortellini mit Spinatfüllung, Käsesoße u. Gemüswürfel a1,c,i,k,g,	Gefüllte Kartoffeltaschen auf leichter Buttersoße u. Möhren a1,g,c	Geflügel-Frikadellen- bällchen, Rahmssoße, Gemüse u. Kartoffeln a1,c,g,k,i	Rindfleischeintopf mit Karotten, Sellerie, Zucchini u. Nudeln ,i, a1,c,	Putenleberkäse mit Bratenjus, Rahmkohlrabi u. Kartoffeln ,2,3,4,a1,g
Menü 3	Penne mit vegetarischer Arrabiatasoße u. Reibkäse a1,c,g,i,k,	Gemüsemaultaschen mit Tomatensoße u. Reibkäse a1,4,c,i,g	Allgäuer Krautschupfnudeln mit Salat ,a1,k,c,g,10	Buntes Gemüseragout in leichten Rahmssoße mit Petersilienkartoffel a1,g,i	Topfenstrudel aus dem Ofen auf Mandel-Vanille- Sahnesoße a1,12,c,g,h1,1	Bergkäseockerl auf Sauerkraut und Soße a1,c,g,i,k	Vegetarische Filetstückchen, mediterranes Gemüse, Reisnudeln, Pestosoße a1,,g,9,a4,c,i,h,
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	Kokos-Mandelpudding g,h1	Frisches Obst	Aprikosenkompott	Hausgemachter Pfirnsichquark g	Frisches Obst	Cremiger Sahnepudding g

Hiermit bestätige ich meine Essensbestellung: _____

ORIGINAL ausgefüllt baldmöglichst ZURÜCK AN den Fahrer, Durchschrift für Kunde

Die Speisereste hat bitte der Kunde zu entsorgen und das Geschirr vorab zu reinigen. 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. **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.“