



Wochenspeiseplan, Blaichach, Sonthofen, Burgberg und Umgebung vom 26.02.2024 bis 03.03.2024

Herr/Frau «Name», «Anschrift», «Tel», «Besonderheiten»,							
	Montag 26.02.2024	Dienstag 27.02.2024	Mittwoch 28.02.2024	Donnerstag 29.02.2024	Freitag 01.03.2024	Samstag 02.03.2024	Sonntag 03.03.2024
Tagessuppe	Blumenkohlcremesuppe <small>a1,g</small>	Kraftbrühe mit Kräuterflädle <small>a1,c,g</small>	Spinatcremesuppe <small>a1,g</small>	Rinderbouillon mit Gemüstreifen <small>i</small>	Selleriecremesuppe <small>a1,g,i</small>	Kraftbrühe mit Eierstich <small>c,g</small>	Tomatencremesuppe <small>a1,g</small>
Menü 1	Kässpätzchen mit geschmorten Zwiebeln <small>a1,c,g,10,k</small>	Geschmorte Kohlroulade an Kümmeljus u Kartoffelpüree <small>a1,ki</small>	Deftiger Erbseneintopf mit Kasslerwürfel u Kartoffeln <small>i,k,2,3,4,9</small>	Spaghetti Bolognese, Reibekäse <small>a1,c,k,4</small>	Paniertes Seelachsfilet mit Kartoffel-Gurkensalat u Remouladensauce <small>a1,d,g,c,k,10</small>	Allg. Spießbraten in Soße, Blaukraut u Röstitaler <small>i,g,k,9,a1</small>	Hähnchenbrustfilet "Piccata Milanese", Tomatensoße u Spaghetti <small>a1,g,10,k</small>
Menü 2	Hähnchenbrust mit Gemüse, Mango- Chutneysauce u Reis <small>g,a1</small>	Puten Geschnetzeltes in Apfel-Currysoße, Gemüse u Mandelreis <small>i,a1,g,h1</small>	Veg. Tortellini mit Spinatfüllung, Käsesoße mit Gemüsewürfel <small>a1,g,c,i,k</small>	Gefüllte Kartoffeltaschen auf Buttersoße mit bunten Möhren <small>a1,c,g</small>	Geflügel-Frikadellen- Bällchen, Rahmsauce, Gemüse u Kartoffeln <small>a1,g,c,k,i</small>	Rindfleischeintopf mit Karotten, Sellerie, Zucchini u Fadennudeln <small>a1,c,i</small>	Putenleberkäse mit Bratenjus, Rahmkohlrabi u Kartoffeln <small>a1,g,2,3,4</small>
Menü 3	Penne mit veg. Arrabiatasoße u Reibekäse <small>a1,c,k,g,i</small>	Gemüsemautaschen mit Tomatensoße u Reibekäse <small>a1,g,c,i,4</small>	Kraut-Schupfnudeln <small>a1,k,4,c,10,g,k</small>	Buntes Gemüse Ragout, Rahmsauce u Kartoffeln <small>a1,g,i</small>	Topfenstrudel aus dem Ofen auf Mandel- Vanillesauce <small>a1,12,c,g,1,h1</small>	Bergkäsenockerl auf Sauerkraut u Soße <small>a1,c,g,i,k</small>	Veg. Filetstückchen, mediterranes Gemüse, Reisnudeln u Pestosoße <small>a1,a4,c,g,9,h,i</small>
Nachtsch	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 <small>g</small>	Kokos-Mandelpudding <small>g</small>	Frisches Obst <small>g</small>	Aprikosenkompott <small>g</small>	Pfirsichquark <small>g</small>	Frisches Obst	Sahnepudding <small>g</small>

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 Nachtsch.

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=„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=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.“