



## Wochenspeiseplan Sonthofen, Blaichach, Burgberg und Umgebung vom 26.08.2024 bis 01.09.2024

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

	<b>Montag</b> 26.08.2024	<b>Dienstag</b> 27.08.2024	<b>Mittwoch</b> 28.08.2024	<b>Donnerstag</b> 29.08.2024	<b>Freitag</b> 30.08.2024	<b>Samstag</b> 31.08.2024	<b>Sonntag</b> 01.09.2024
<b>Tagessuppe</b>	Rinderfleischbouillon mit Leberspätzle a1,c	Möhrencremesuppe a1,g	Nudelsuppe.a1,c	Basilikumsahnesuppe a1,g	Gemüsebrühe mit vegetarischen Klößchen a1,c,	Lauchcremesuppe ,a1,g	Kohlrabicremesuppe ,a1,g
<b>Menü 1</b>	Puten-Paprika-Rahmragout und Kräuterreis a1,,g	Gnocchi mit Knoblauch. Speck, Sahnesoße a1,c,2,3,4,10,g,k	Krautspatzen mit Speckwürfel ,a1,4,c,k,2,3,4,	Schweinsteak mit Paprikasoße und Nudeln ,a1,g	Putengeschnetzeltes süß-sauer, Chinagemüse u. Reis a1,g,,i	Kässpätzchen mit geschm. Zwiebeln a1,c,10,k, g.	Schweine-Geschnetzeltes mit Pilzrahmsauce, Rösti a1,g,10,k
<b>Menü 2</b>	Canneloni, auf fruchtiger, Tomatensoße a1,2,4,c,g,10,k	Gekochtes Rindfleisch in Meerrettichsoße, Karottengemüse und Kartoffeln a1,g	Kichererbseneintopf mit Gemüse und Rindfleisch ,i,,,,	Nudeln Gorgonzolasoße a1,g,10,k	Fischfilet auf Gemüsestreifen, Kräutersenfsoße, Kartoffeln ,d,i,a1,g,k	Kartoffeltaschen gefüllt mit Tomate und Mozzarella und Tomaten-Basilikum-Ragout ,1,2,g,a1	Hähnchenfilets mediterrane Reis-Gemüsepfanne und Soße a1,g,i
<b>Menü 3</b>	Kaiserschmarrn mit Apfelmus a1,c,g,h,1	Tortellini mit Tomatensoße und geriebenem Käse ,a1,c,g	Spaghetti mit mediterraner Frischkäsesoße u. geriebenem Mozzarella ,a1,i,g	Eieromelette natur, Rahmspinat u. Kartoffelpüree ,c,g,a1,	Zweierlei Gnocchi von der Süßkartoffel, Gemüse,Curry.-Tomatensoße, u. Parmesan a1,g,i,c,g	Gemüseschupfnudelpfanne mit Frischkäse a1,c,g	Nudeln mit Ratatouillegemüse, Tomaten-Pestoragout u. Reibkäse a1,g,h,4
<b>Nachtsch</b>	<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>						
	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

JEWEIFS 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.“