

## Wochenspeiseplan Blaichach, Sonthofen, Burgberg und Umgebung

Bestellhotline: 0170/80 18 995

email: ear-gbr@web.de.

vom 26.12.2022 BIS 01.01.2023

Herr/Frau «Name», «Anschrift», «Tel», «Besonderheiten»,							
	<b>Montag</b> 26.12.2022	<b>Dienstag</b> 27.12.2022	<b>Mittwoch</b> 28.12.2022	<b>Donnerstag</b> 29.12.2022	<b>Freitag</b> 30.12.2022	<b>Samstag</b> 31.12.2022	<b>Sonntag</b> 01.01.2023
Tagessuppe	Zucchini-Cremesuppe	Hühnerkraftbrühe mit Reis u. Erbsen	Gemüsecremesuppe	Kräuterklößchen in der Gemüseboullion ,alc,,g,i,k	Tomatencremesuppe <sup>a1,c,g,i,k,</sup>	Kürbiscremesuppe 'al.,ck,g,i	Gemüsebrühe mit Grünkernklößchen <sup>a1,,g,c,i.k,</sup>
Menü 1	Spanferkelrollbraten mit Rosmarinsoße, Blaukraut u. Spätzle	Pusztabraten in herzhafter Paprikasoße u. Reis <sup>al,i,k</sup>	Paniertes Schnitzel vom Schwein mit Gemüse u. Kartoffelsalat "al,c,i,10,k	Fleischküchlein mit Soße und Blumenkohl dazu Röstinchen "al,g,	Deftiger Erbseneintopf mit Kasslerwürfeln u. Kartoffeln <sup>,2,3,4,9,i,k</sup>	Rahmgeschnetzeltes vom Schwein, Karotten- Erbsen-Gemüse u. Nudeln - al.g.k,	Schweinefilet "Rustico" mit Rahmpilzen, Butterspätzle "g.,i,k,10,c,
Menü 2	Lammgulasch mit Kartoffeln und Bohnen	Tortellini mit Tomatensoße u. geriebenem Käse <sup>al</sup> "g.c.	Gekochtes Rindfleisch mit Meerrettichsoße, Petersilienkartoffeln u. rote Bete <sup>4,a1,g,10</sup>	Canneloni auf fruchtiger Tomatensoße u. Blattsalat a1,2,4,c,g,10,k	Fischfilet an Zitronensoße, Karotten und Reis <sup>d,a1</sup> ,c,g,	Champignon-Gemüse- Kräuterragout, Spätzle	Kalbsragout in Rahmsoße, Karotten u. Kartoffel-Bergkräuterpüree ,g,,a1
Menü 3	Krautspatzen mit vegetarischer Soße	Nudeln mit Ratatouillegmüse auf Tomaten-Pestoragout u. Reibkäse al,g,h4,	Herzhafter Eintopf mit viel frischem Gemüse und Kräutern -i	Gebackener Apfelstrudel auf Vanillesoße. <sup>a1,4,1,g,</sup>	Gefüllte Paprika, Tomatenragout und Reis	Gemüsestrudel auf Pestosoße <sup>,a1,c,g,i,h4</sup>	Veg. Schnitzel mit Gouda, veg. Bratensoße, Kartoffeln und Möhren1,2,4,a1,a4,c,f,g
Nachtisch	Z U A L Hausgemachter	LENGEL  Fruchtjoghurt ,g,	R I C H T E N Frisches Obst	G I B T E  Ananaskompott ,	S E I N E N Hausgemachte Quarkspeise	S A L A T / C Frisches Obst g	G e m ü s e  Karamellpudding g,
Nachtisch	Heidelbeerquark g	Fruchtjoghurt ,g,,	Frisches Obst ,-	Ananaskompott ,	g::	Frisches Obst g	Karamellpudding 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 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="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."