



## Wochenspeiseplan, Blaichach, Sonthofen, Burgberg vom 27.11.2023 bis 03.12.2023

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

	<b>Montag</b> 27.11.2023	<b>Dienstag</b> 28.11.2023	<b>Mittwoch</b> 29.11.2023	<b>Donnerstag</b> 30.11.2023	<b>Freitag</b> 01.11.2023	<b>Samstag</b> 02.12.2023	<b>Sonntag</b> 03.12.2023
<b>Tagessuppe</b>	Zucchinicremesuppe a1,c,g,i,k	Hühnerkraftbrühe mit Reis u Erbsen a1,g	Gemüsecremesuppe a1,c,g,i,k	Gemüseboullion mit Kräuterklößchen a1,g,i,k,c	Tomatencremesuppe a1,c,g,i,k	Kürbiscremesuppe a1,g,c,i,k	Gemüsebrühe mit Grünkernklößchen a1,g,c,i,k
<b>Menü 1</b>	Paniertes Schweineschnitzel mit Gemüse u Kartoffelsalat a1,c,10,k,i	Puszta Braten in Paprikasoße u Reis a1,i,k	Schweinegulasch mit Gemüsemischung u Nudeln a1,4,g,k	Fleischküchlein, Soße, Blumenkohl u Röstinchen a1,c,k,4	• Schwäbisches Linsengericht mit Spätzle u Saitenwurst a1,g,i,k,2,3,4,c	Schweine Rahmgeschnetzeltes, Karotten-Erbsen- Gemüse u Nudeln a1,g,k	Schweinebraten mit Soße, Blaukraut u Spätzle a1,i,k,2,3,4,c
<b>Menü 2</b>	Tortellini mit Tomatensoße u geriebener Käse a1,c,g	Champignon-Gemüse- Kräuterragout, Spätzle a1,g,k,4,10,c	Gekochtes Rindfleisch mit Meerrettichsoße, Kartoffeln u Roter Bete 4,a1,g,10	Spaghetti mit Tomatensoße u Reibekäse a1,g,k,10	Fischfilet an Zitronensoße, Karotten u Reis a1,d,c,g	Nudeln mit Puten- Lyoner Streifen u Tomatensoße a1,2,3,4,i,g,k,10	Cannelloni auf fruchtiger Tomatensoße a1,g,2,3,4,c,10,k
<b>Menü 3</b>	Krautspatzen a1,4,c,k,10,g	Nudeln auf Ratatouille Gemüse auf Tomaten- Pesto-Ragout u Reibekäse a1,g,h4	Herzhafter Eintopf mit Gemüse u Kräutern i	Gebackener Apfelstrudel auf Vanillesoße a1,4,1,g	Gefüllte Paprika, Tomatenragout u Reis a1,c,f,i,k,g	Gemüsestrudel auf Pestosoße a1,c,g,i,h4	Vegetarisches Schnitzel mit Gouda, veg. Bratensoße, Kartoffeln u Möhren a1,g,1,2,4,c,f,a4,
	<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>Nachtsch</b>	Heidelbeerquark g	Fruchtjoghurt g	Frisches Obst g	Ananaskompott g	Exotikquarkspeise g	Frisches Obst	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

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=„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.“