



Wochenspeiseplan Sonthofen, Burgberg, Blaichach und Umgebung vom 28.10.2024 bis 03.11.2024

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

	Montag 28.10.2024	Dienstag 29.10.2024	Mittwoch 30.10.2024	Donnerstag 31.10.2024	Freitag 01.11.2024	Samstag 02.11.2024	Sonntag 03.11.2024
Tagessuppe	Zucchini-Cremesuppe <small>a1,c,g,i,k</small>	Hühnerkraftbrühe mit Reis und feinen Erbsen ..	Gemüsecremesuppe <small>,a1,c,g,i,k</small>	Kräuterklößchen in der Gemüseboullion <small>,a1,c,g,i,k</small>	Herzhafte Tomatencremesuppe <small>a1,c,g,i,k</small>	Kürbiscremesuppe <small>,a1,c,g,i,k</small>	Grünkernklößchensuppe <small>,a1,c,g,i,k</small>
Menü 1	Paniertes Schweineschnitzel mit Gemüse u. Kartoffelsalat <small>a1,c,g,10,k,i</small>	Pusztabraten in herzhafter Paprikasoße und Reis <small>a1,k,i</small>	Gulasch aus der Schweinekeule mit bunter Gemüsemischung und Nudeln <small>a1,4,9,k,i,g</small>	Fleischküchlein mit Soße und Blumenkohl dazu Röstinchen <small>,a1,g,4,c,k</small>	Schwäbisches Linsengericht, Butterspätzle u. Saitenwurst <small>a1,g,i,k,2,4</small>	Rahmgeschmiztes vom Schwein, Karotten-Erbsen-Gemüse u. Nudeln <small>,g,a1,k</small>	Schweinebraten, Soße, Blaurkaut und Spätzle <small>a1,i,k,2,3,4,c</small>
Menü 2	Tortellini mit Tomatensoße u. geriebenem Käse <small>a1,c,g</small>	Waldpilz-Gemüse-Kräuterragout, Spätzle <small>,a1,g,k,4,c,10g</small>	Gekochtes Rindfleisch mit Meerrettichsoße, Petersilienkartoffeln und rote Bete <small>,a1,4,g,10</small>	Spaghetti mit Tomatensoße und Allgäuer Reibkäse <small>a1,g,10,k</small>	Fischfilet auf Zitronensoße, Karotten und Reis <small>a1,d,i,k,c,g,10</small>	Nudeln mit Puten-Lyonerstreifen, Tomatensoße und Blattsalat <small>,,2,3,4,i,a1,g,k,10</small>	Canneloni auf fruchtiger Tomatensoße <small>a1,g,c,2,4,10,k</small>
Menü 3	Krautspatzen <small>,a1,i,4,c,k,10,g</small>	Nudeln mit Ratatouillegemüse auf Tomaten-Pestoragout u. Reibkäse <small>a1,g,h4,h</small>	Herzhafter Eintopf mit viel frischem Gemüse und Kräutern <small>,i</small>	Gebackener Apfelstrudel auf Vanillesoße <small>,4,a1,g,1</small>	Gefüllte Paprika-Tomatenragout und Reis <small>a1,g,k,c,f,i</small>	Gemüsestrudel auf Pestosoße <small>a1,c,g,i,h4</small>	Vegetarische Schnitzel mit Gouda, veg. Bratensoße, Kartoffeln u. Möhren <small>a1,1,2,4,1,4,c,f,g</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						
	Hausgemachter Heidelbeerquark <small>g</small>	Fruchtjoghurt <small>,g</small>	Frisches Obst	Ananaskompott	Hausgemachte Quarkspeise.... <small>g</small>	Frisches Obst	Cremiger Karamellpudding <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

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.“