



## Wochenspeiseplan Sonthofen, Burgberg, Blaichach und Umgebung vom 30.09.2024 bis 06.10.2024

Herr/Frau «Name», «Anschrift», «Tel», «Besonderheiten»,							
	Montag 30.09.2024	Dienstag 01.10.2024	Mittwoch 02.10.2024	Donnerstag 03.10.2024	Freitag 04.10.2024	Samstag 05.10.2024	Sonntag 06.10.2024
<b>Tagessuppe</b>	Spargelcremesuppe a1,g.	Grießnocken-Gemüsesuppe a1,c,4	Pastinakenrahmsuppe a1,g.	Flädlesuppe a1,c,g.	Tomatencremesuppe a1,g.	Geflügelbrühe mit Gemüsestreifen i.	Kräutercremesuppe a1,g.
<b>Menü 1</b>	Schweineroulade, Pilzsoße, Gemüse u. Spätzle a1,g,c,4	Oberländer, Soße, Rahmwirsing u. Petersilienkartoffeln a1,i,k,g	Paprika mit Gemüse-Fleisch-Füllung, Paprikasoße u. Reis a1,2,c,g.	Linsengericht mit Butterspätzle u. Saitenwurst a1,g,i,k,4,c,2,3	Nürnberger Rostbratwurst, Soße, Sauerkraut u. Kartoffelpüree a1,g,i,k,4	Hähnchenbrust mit fruchtiger Curryfrischkäse-Soße, Gemüse u. Reis a1,g,i	Schweinebraten mit Soße, bunten Möhren und Petersilienkartoffeln a1,k,i
<b>Menü 2</b>	Gnocchi mit Tomatensoße u. Reibkäse a1,g,c,10,k	Gefüllte Geflügel-maultaschen in Gemüsesud mit Kräutern a1,i,c	Eieromelette gefüllt mit Champignons, Rahmsauce u. Petersilienkartoffeln a1,g,4,9,c.	vegetarische Tortellini mit Kräutern, Gorgonzolasoße u. Gemüswürfel a1,g,i	Fischfilet auf Gemüsestreifen mit Dillsoße u. Kartoffeln a1,d,i,g	Perlgraupeneintopf mit frischem Gemüse u. Rindfleischwürfel a1,i	Geflügelbratwurst in Soße, Bohnen u. Kartoffeln a1,g,i
<b>Menü 3</b>	Kleine Gemüselaiabchen mit Basilikumsoße u. Nudeln a1,c,g,i.	Schoko-Grießbrei mit Birnenkompott a1, g.	Wokgemüse-Reispfanne u. Asiasoße a1,g,i,2,4,5,10,11,a1	Bauerneintopf i.	Gemüseragout in Rahmsauce mit Semmelknödel a1,g,i,c	Ofenschlupfer nach „MSA-Art“ mit heißen Pfirsichen a1,c,g,h,6,	Pastinaken-Steckrübenrösti, Tomatensoße und Blattsalat a1,a4,c,i,g,10,k.
<b>Nachtisch</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	Frisches Obst,	Stracciatella Joghurt 9	Pfirsichkompott	Vanillepudding g,1	Frisches Obst	Erdbeer Puddingcreme g,1

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.“