



## Wochenspeiseplan Burgberg, Sonthofen, Blaichach und Umgebung vom 31.03.2025 bis 06.04.2025

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

	<b>Montag</b> 31.03.2025	<b>Dienstag</b> 01.04.2025	<b>Mittwoch</b> 02.04.2025	<b>Donnerstag</b> 03.04.2025	<b>Freitag</b> 04.04.2025	<b>Samstag</b> 05.04.2025	<b>Sonntag</b> 06.04.2025
<b>Tagessuppe</b>	Möhrencremesuppe .....	Kalbfleischrahmsuppe .....	Hühnerkraftbrühe mit Muschelnudeln .a1,c,....	Spargelcremesuppe .....	Rinderkraftbrühe mit Kräuterklößchen .a1,c	Käsesuppe..g,....	Rinderboullion mit Bratspätzle .a1,c,g,i,....
<b>Menü 1</b>	Bauernomelett mit Kartoffelwürfel, Speck, Zwiebeln, Majoransoße Krautsalat .2,4,a1,c,g,h,i,10,k,	Geflügel Cordon Bleu buntes Möhrengemüse und Petersilienkartoffeln .2,3,a1,g,	Hähnchenbrustfilet „Piccata Milanese“ Tomatensoße, Spaghetti .a1,g,10,k,	Kasslerbraten an würziger Jus, deftiges Sauerkraut und Kartoffelpüree .2,3,4,9,k,g,...	Fetakäse, Tomatensoße, Kartoffeln.a1,g,4,i,k,	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleischwürfel, Gemüse Kartoffeln .i,....	Kräuterbraten vom Schwein, Soße, Karotten, Erbsen und Semmelknödel .k,a1,c,g,
<b>Menü 2</b>	Vegetarische Tortellini mit Spinatfüllung dazu Käsesoße mit Gemüsegewürfel .a1,c,g,i,	Eintopf vom Wurzelgemüse mit Kartoffeln .i,....	Gebackener Minileberkäse mit Soße, Gemüse und Kartoffelpüree .2,3,4,i,k,g,....	Geflügelfrikadelle mit Gemüsecurry und Reis .a1,c,g,k,i	Fischfilet mit Dillsoße. Blattspinat und Petersilienkartoffeln .d,g,a1	Hühnerfrikassee in feiner Soße mit Erbsenreis ...g,	Gemüseschnitzel mit Schnittlauch-Soße und Kartoffeln .a1,a4,c,g,
<b>Menü 3</b>	Zucchini mit Gemüsefüllung auf Tomaten-Basilikumsoße dazu Nudeln .g,2,a1,	Pfannkuchen „Amerikanische Art mit Apfelmus und Zimt Zucker a1,c,g,	vegan gefüllte Paprika Tomaten-Pestossoße und Ebly .a1,7,g,h4,a1...	Gemüsecurry mit Reis .a1,g,i,...	Vanille-Sahne-Grießbrei mit Fruchtcocktail a1,g,...	Blumenkohl-Käse-Taler mit Gemüsesoße, Schnittlauchkartoffeln a1,g,i,	Allgäuer Krautschupfnudeln .a1,k,4,c,10,g,k,....
<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	Grießcreme mit Himbeeren .g,a1,.	Frisches Obst ..	Mirabellenkompott ....	Mangoquark,...	Frisches Obst	Schokoladenpudding .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 Nachtsch.

Ein Gang weniger geht, aufgrund der Kalkulation wird der Preis pro Menü jedoch unverändert.

**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.“