



EaR, "Essen auf Räder"

allgäuweit für Ihr leibliches Wohl,

email: ear-gbr@web.de,

Bestellhotline: 0171/200 94 21

www.mobiles-essen-allgaeu.de

Wochenspeiseplan Burgberg, Sonthofen, Immenstadt, Oberstdorf u. Umgebung vom 06.05.2019 bis 12.05.2019 für

	«Titel»	«Nachname»	«Vorname»	«Privatadresse_Straße»	«Privatadresse_Postleitzahl»	«Privatadresse_Ort»	- «Anmerkungen»;	Tel. für Rückfragen?
	Montag 06.05.2019	Dienstag 07.05.2019	Mittwoch 08.05.2019	Donnerstag 09.05.2019	Freitag 10.05.2019	Samstag 11.05.2019	Sonntag 12.05.2019	
Tagessuppe	Rinderfleischboulion mit Grieß ^{a1}	Kraftbrühe mit Fleischklößchen und Schnittlauch ^{a1,c}	Kartoffelcremesuppe ^{a1,c,g,i,k}	Fleischbrühe mit Allgäuer Maultäschle ^{a1,c,g,i}	Brokkoli-Cemesuppe ^{a1,c,g,i,k}	Pikante Zwiebelsuppe ^{a1,k}	Cremsuppe von Wiesenchampignon ^{a1,c,g,i,k}	
Menü 1	Alaska Seelachsfilet mit Brokkoli-Frischkäse Kartoffel-Gurken-Salat ^{a1,c,g,i,k,4}	Kesselfleisch mit Bayerisch Kraut und Kartoffeln ^{4,a1,k,c,g,i}	Kalbfiletschükche mit Rahmsauce Romanesco-Mix und Gabelspaghetti ^{4,a1,c,k,g,i}	Jägerschnitzel m. Champignonsoße und Spätzle ^{4,a1,g,k,c,i}	Bauernbratwurst Bohnengemüse und Majorankartoffeln ^{2,4,i,k}	Pan. Hähnchenbrust mit Bandnudeln, Gemüse und Tomatenjus ^{4,a1,c,i}	Rinderroulade mit Soße, Spätzle und Gemüse ^{a1,c,2,3,4,k,i,c}	
Menü 2	Truthahnbraten in Salbeisoße, Tagliatelle, Gemüse ^{a1,i,4,g,k}	Putenfleischklößchen ⁴ Königsberger Art ⁴ und Kräuterreis ^{a1,i,k,c,g}	Gebratene Eierplätzchen an Rahmspinat mit Kartoffeln ^{a1,c,g,i,k}	Gef. Kartoffeltaschen auf leichter Buttersauce mit bunten Möhren ^{a1,c,g,i}	Seelachsfilet mit Buttersoße und Herzoginkartoffeln ^{d,a1,i,k,c,g,4}	Bunter Kartoffel-eintopf mit Gemüsewürfel und Rindswurst ^{i,2,i,k}	Poulardenbrust mit Curryfruchtsauce, Mandelbrokkoli und Reis ^{a1,c,g,i,k,h1}	
Menü 3	Geb. Pfannkuchen „Amerik. Art“ mit Apfelmus und Zimt-Zucker ^{a1,c,g}	Vegetarisches Chilli mit Naturreis ^{4,a1,i}	Vanillemilchreis mit Aprikosensoße ^{1,2,g}	Geb. Teigtaschen mit Spinat u. Feta, Reis und Tomatensoße ^{a1,c,f,g,h,i,g,k}	Herzhafter Gemüsestrudel und Schnittlauchsoße ^{a1,c,g,e,f,h,i,k}	Bergkäsenockerl mit Sauerkraut und Sauce ^{a1,c,g,i,k,4}	Veget. Nuggets auf Curry-Ananassoße und Gemüseris ^{a1,c,g,i,k}	
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							
	Fruchtjoghurt ^g	Haselnusskrokant-Pudding ^{h1,g}	Frisches Obst	Zwetschgenkompott	Erdbeerquarkspeise	Frisches Obst	Walnusscreme	

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 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

Alle Gerichte werden hergestellt von „Allgäu Care Catering“ kurzfristige Menüänderung vorbehalten; 1=„mit Farbstoff“; 2= „mit Konservierungsstoff“; 3=„Nitridpöckelsalz“; 4=„mit Antioxidationsmittel“; 5= „mit Geschmacksverstärker“; 6= „geschwefelt“; 7 = „geschwärtzt“; 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=Kanut; b= Krebstiere, c=Eier, d=Fisch, e=Erdnüsse, f= Sojabohnen, g=Milch, h1=Mandeln, h2=Haselnüsse, h3=Walnüsse, h4=Kaschunüsse, 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.“