



## Wochenspeiseplan Kempten, Umgebung und Randgemeinden vom 01.06.2026 bis 07.06.2026

Herr/Frau «Name», «Anschrift», «Tel», «Besonderheiten»							
	Montag 01.06.2026	Dienstag 02.06.2026	Mittwoch 03.06.2026	Fronleichnam 04.06.2026	Freitag 05.06.2026	Samstag 06.06.2026	Sonntag 07.06.2026
<b>Tagessuppe</b>	Pastinankren-cremesuppe	Rindfleischbouillon mit geröst. Grieß <sup>a1</sup>	Kartoffel-cremesuppe	Fleischbrühe mit Gemüsemaultäsch <sup>a1,c,g,i</sup>	Gemüse-cremesuppe <sup>i</sup>	Fleischklößchen-suppe <sup>a1,c</sup>	Cremesuppe vom Wiesenchampignon
<b>Menü 1</b>	Deftige Bauernbratwurst, Bratenjus, Bohnengemüse und Majorankartoffeln <sup>2,4,i,k</sup>	Geflügel Cordon-Bleu, buntes Möhrengemüse und Kartoffeln <sup>2,3,a1,g</sup>	Kasseler mit Soße, Bayrisch Kraut und Kartoffeln <sup>2,3,4,9,g, a1</sup>	Rindfleisch-frikadelle mit Curryreis und Tomatensugo <sup>a1</sup>	Kässpatzen mit geschm. Zwiebeln <sup>a1,10,c,g,k</sup>	Hähnchenbrust paniert, Tomatenjus, Nudeln, Maisgemüse <sup>a1,g</sup>	Rindersaftgulasch "Ungarische Art" mit Kartoffelknödel <sup>a1,10,g,k</sup>
<b>Menü 2</b>	Eieromelette natur mit Rahmspinat und Kartoffelpüree <sup>c,g,a1</sup>	Perlgraupen Eintopf m frischem Gemüse u. Rindfleischwürfel <sup>a1,i</sup>	Spaghetti mit herzhafter Gemüsesoße u. Reibkäse <sup>a1,g,i</sup>	Gefüllte Kartoffeltaschen, leichte Buttersoße u. bunte Möhren <sup>a1,g,c</sup>	Fischfilet gebacken, tom. Buttersoße und Ebly <sup>d,a1,d,i,c,10,k,g</sup>	Kartoffeleintopf mit Gemüswürfeln, Kräutern, Rindswurst <sup>2,3,i,k,g</sup>	Zweierlei Gnocchi v. der Süßkartoffel, Gemüse-Curry-Tomatensoße, Parmesan <sup>a1,c,i,g</sup>
<b>Menü 3</b>	Vegetarisches Chilli mit Reis <sup>2</sup>	Herzhafte Gemüsetaler, Lauchsoße und Kartoffelpüree <sup>a1,c,g,i</sup>	Vanillemilchreis dazu Aprikosensoße <sup>1,g</sup>	Tortellini mit Gemüse und geschmolzenen Tomaten <sup>a1,c</sup>	Schwammerlragout, Semmelknödel <sup>a,g,a1,c,g,10g,k</sup>	veget. Nuggets, Kurkumasoße, Gemüse u. Langkornreis <sup>a1,g,c,i</sup>	Mediterrane Gemüsereispfanne mit Hirtenkäse und Tomatensoße <sup>g</sup>
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>Nachtsch</b>	Fruchtjoghurt <sup>g</sup>	Mango-Maracujapudding <sup>g</sup>	Frisches Obst	Zwetschgenkompott	Hausgemachte Erdbeerquarkspeise <sup>g</sup>	Frisches Obst	Himbeerpudding <sup>g</sup>

**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 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.“