



## Wochenspeiseplan Kempten, Umgebung und Randgemeinden vom 08.06.2026 bis 14.06.2026

Herr/Frau «Name», «Anschrift», «Tel», «Besonderheiten»							
	Montag 08.06.2026	Dienstag 09.06.2026	Mittwoch 10.06.2026	Donnerstag 11.06.2026	Freitag 12.06.2026	Samstag 13.06.2026	Sonntag 14.06.2026
<b>Tagessuppe</b>	Zucchinicremesuppe	Hühnerkraftbrühe mit Reis u feinen Erbsen	Gemüse-cremesuppe <sup>i</sup>	Kräuterklößchen in Gemüseboullion <sup>a1,c</sup>	Tomaten Cremesuppe	Kürbis-cremesuppe	Gemüsebrühe mit Grünkernklößchen <sup>a1,c,g,i</sup>
<b>Menü 1</b>	Paniertes Schweineschnitzel m Gemüse u. Kartoffelsalat <sup>a1,c,10,k,i</sup>	Pusztabraten in herzhafter Paprikasoße und Reis <sup>i,k</sup>	Kasslerbraten mit würziger Jus, Sauerkraut, Kartoffelpüree <sup>2,3,4,9,k,g</sup>	Fleischküchle mit Sauce und Blumenkohl dazu Röstinchen <sup>a1,c,k</sup>	Schwäbisches Linsengericht mit Butterspätzle und Saitenwurst <sup>2,3,4,a1,c,g,i,k</sup>	Rahmgeschnetzeltes vom Schwein, Karotten-Erbsen-Gemüse u Nudeln <sup>a1,g</sup>	Schweinebraten, Soße mit Blaukraut und Spätzle <sup>i,k,a1,4,c</sup>
<b>Menü 2</b>	Tortellini mit Tomatensoße und gerieben. Käse <sup>a1,c,g</sup>	Waldpilz-Gemüse-Kräuterragout, Kartoffeln <sup>g,10,k</sup>	Gekocht Rindfleisch mit Meerrettichsoße, Kartoffeln, rote Bete <sup>g,10</sup>	Spaghetti Carbonara <sup>2,3,4,10,a1,i,g,k</sup>	Fischfilet an Zitronensauce Karotten und Reis <sup>c,d,g</sup>	Nudeln mit Puten-Lyonerstreifen, Tomatensoße <sup>a1,2,3,4,i,10,g,k</sup>	Gemüseschnitzel mit Schnittlauchsoße und Kartoffeln <sup>a1,a4,c,g</sup>
<b>Menü 3</b>	Bauerneintopf <sup>i</sup>	Nudeln mit Ratatouillegemüse auf Paprikasauce <sup>a1,g</sup>	Herzhafter Eintopf mit viel frischem Gemüse und Kräutern <sup>i</sup>	Gebackener Apfelstrudel auf Vanillesauce <sup>1,4,a1,g</sup>	Gefüllte Paprika Tomatenragout und Reis <sup>a1,c,f,i,k</sup>	Gemüsestrudel auf Pestosoße <sup>a1,g,c,i,g,h4</sup>	Veget. Schnitzel mit Gouda, vegetar. Bratensoße, Möhren und Kartoffeln <sup>1,2,4,a1,a4,c,f,g</sup>
<b>Nachtsch</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						
	Heidelbeerquark <sup>g</sup>	Fruchtjoghurt <sup>g</sup>	Frisches Obst	Ananaskompott	Hausgemachte Quarkspeise Exotik <sup>g</sup>	Frisches Obst	Karamellpudding <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=„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.“