Mobiles Essen Allgäu email: ear-gbr@web.de Bestellhotline: **0160 910 60 454** www.mobiles-essen-allgaeu.de
Häberlinweg 2, 87437 Kempten

Wochenspeiseplan Kempten, Umgebung und Randgemeinden

vom 16.11.2026 bis 22.11.2026

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

	Montag 16.11.2026	**Dienstag** 17.11.2026	**Mittwoch** 18.11.2026	**Donnerstag** 19.11.2026	**Freitag** 20.11.2026	**Samstag** 21.11.2026	**Sonntag** 22.11.2026
Tagessuppe	Pastinanken-cremesuppe	Rindfleischbouillon mit geröst. Grieß a1	Kartoffel-cremesuppe	Fleischbrühe mit Gemüsemaultäsch a1,c,g,i,	Gemüse-cremesuppe i	Fleischklößchen-suppe a1,c	Cremesuppe vom Wiesenchampignon
Menü 1	Vegetarisches Chilli mit Reis 2	Herzhafte Gemüse-taler, Lauchsoße und Kartoffelpüree a1,c,g,i	Vanillemilchreis dazu Aprikosensoße 1,g,	Tortellini mit Gemüse und geschmolzenen Tomaten a1,c	Schwammerlragout, Semmelknödel a,g,a1,c,10g,k	Pfannkuchen mit Quark gefüllt und Kirsch-Zimt Ragout a1,c,g	Mediterrane Gemüsereispfanne mit Hirtenkäse und Tomatensoße g
Menü 2	Eieromelette natur mit Rahmspinat und Kartoffelpüree c,g,a1	Perlgraupen Eintopf m frischem Gemüse u. Rindfleischwürfel a1,i	Fischfilet gebacken, tom. Buttersoße und Ebly d,a1,d,i,c,10,k,g	Gefüllte Kartoffel-taschen, leichte Buttersoße u. bunte Möhren a1,g,c,	Spaghetti mit herzhafter Gemüsesoße u. Reibkäse a1,g,i	Kartoffeleintopf mit Gemüsewürfel, Kräutern, Rinds-wurst 2,3,i,k,g	Zweierlei Gnocchi v. der Süßkartoffel, Gemüse-Curry-Tomatensoße, Parmesan a1,c,i,g
Menü 3	Deftige Bauern-bratwurst, Bratenjus, Bohnengemüse und Majorankartoffeln 2,4.i,k	Geflügel Cordon-Bleu, buntes Möhrengemüse und Kartoffeln 2,3,a1,g	Kasseler mit Soße, Bayrisch Kraut und Kartoffeln 2,3,4,9,g, a1	Rindfleisch-frikadelle mit Curryreis und Tomatensugo a1	Kartoffelpuffer mit Apfelmus c	Hähnchenbrust paniert, Tomatenjus, Nudeln, Maisgemüse a1,g	Rindersaftgulasch “Ungarische Art” mit Kartoffelknödel a1,10,g,k
	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						
Nachtisch	Fruchtjoghurt g	Mango-Maracuja-pudding g	Frisches Obst	Zwetschgenkompott	Hausgemachte Erdbeerquarkspeise g	Frisches Obst	Himbeerpudding 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 Nachtisch. 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.“