



Wochenspeiseplan Kempten u. Umgebung vom 20.06.2022 BIS 26.06.2022

Herr/Frau «Name», «Anschrift», «Tel», «Besonderheiten»,							
	Montag 20.06.2022	Dienstag 21.06.2022	Mittwoch 22.06.2022	Donnerstag 23.06.2022	Freitag 24.06.2022	Samstag 25.06.2022	Sonntag 26.06.2022
Tagessuppe	Gemüsecremesuppe <small>a1,c,g,i,k</small>	Karottencremesuppe <small>c,g,i,k,a1</small>	Grünkernklößchen- Gemüsesuppe <small>a1,c,g,k,i</small>	Tomatensuppe <small>a1,g</small>	Curry Bananen- Cremesuppe <small>a1,g</small>	Pastinakencremesuppe <small>a1,g</small>	Flädlesuppe ^{c,a1 g.}
Menü 1	Gnocchi m. Knoblauch, Speck u. Sahnesoße <small>a1,c,2,3,4,k,g,10</small>	Puten Paprika-Rahmragout mit Reis <small>a1,g</small>	Krautspatzen mit Speckwürfel u. Bratensoße <small>a1,4,c,k,2,3,4,g.</small>	Schweineroulade mit Pilzsoße u. Spätzle <small>a1,g,c,4.</small>	Putengeschnitzeltes süß- sauer, Gemüse u. Reis <small>a1,g,i</small>	Kässpätzchen m. geschm. Zwiebeln <small>a1,g,c,10,k</small>	Schweinebraten mit Soße, Möhren u. Kartoffeln <small>a1,k,i</small>
Menü 2	Mit Tomate u. Mozzarella gefüllte Kartoffeltaschen u. Tomaten-Basilikum- Ragout <small>a1,g,1,2</small>	Gekochtes Rindfleisch, Meerrettichsoße, Karottengemüse u. Kartoffeln <small>a1,g</small>	Rindergeschnitzeltes „Stroganoff Art“, Spätzle, Rote Bete ⁴ <small>a1,10,k,g,c</small>	Krawattennudeln mit Gorgonzolasoße <small>a1,10,k,g</small>	Fischfilet auf Gemüse- streifen mit Kräutersenf- soße u Kartoffeln ^d <small>a1,i,g,k</small>	Eintopf von Wurzelgemüse mit Kartoffeln <small>i.</small>	Hähnchenbrustfilet mediterrane Nudel- Gemüsepfanne, Soße <small>a1,g,i.</small>
Menü 3	Kaiserschmarren mit Apfelmus <small>a1,c,g,h1</small>	Tortellini mit Tomatensoße u. geriebener Käse ^{a1,g,c}	Spaghetti mit mediterraner Frischkäsesoße u. geriebenem Mozzarella <small>a1,i,g.</small>	Eieromelette natur, Rahmspinat u. Kartoffelpüree ^{a1,g,c.}	Gnocchi mit Süßkartoffeln, Gemüse-Curry- Tomatensoße u. Parmesan <small>a1,c,g,i</small>	Gemüseschupfnudel- pfanne mit Frischkäse <small>a1,c,g</small>	Bandnudeln mit Ratatouillegemüse auf Tomaten-Pestoragout u. Reibkäse <small>a1,c,g,h4</small>
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 / G e m ü s e						
	Frisches Obst	Fruchtquark <small>g.</small>	Frisches Obst	Nuss-Nougat-Pudding ^{g.}	Fruchtkompott	Furchtjoghurt ^{g.}	Frisches Obst

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

JEWELNS 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. 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 „Allgäu Care Catering“ 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=“Stüßungsmittel“; 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= Paranesse, 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.“