



Wochenspeiseplan Sonthofen, Burgberg, Blaichach vom 04.07.2022 BIS 10.07.2022

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

	Montag 04.07.2022	Dienstag 05.07.2022	Mittwoch 06.07.2022	Donnerstag 07.07.2022	Freitag 08.07.2022	Samstag 09.07.2022	Sonntag 10.07.2022
Tagessuppe	CurryBananenCremesuppe a1, g,	Pastinaken-Cremesuppe g,a1	Flädlesuppe a1, c, g,	Kartoffelcremesuppe a1, g	Gemüsecremesuppe a1, c, g, i, k	Karottencremesuppe a1, c, g, i, k	Grünkernklößchensuppe a1, g, c, i, k
Menü 1	Kässpätzchen m. geschm. Zwiebeln a1, c, g, k, 10	Hackbraten, Rahmsoße, Gemüse u. Spaghetti a1, c, k, i, g, 4	Kassler in Soße, Bayrisch Kraut u. Petersilienkartoffeln a1, 2, 3, 4, 9, k	Gefüllte Paprika mit Curryreis u. Tomatensugo a1, f, g, i,	Bauernbratwurst, Bratensoße u. Bohnen- gemüse u. Kartoffel a1, k, 2, 4, i, k	Panierte Hähnchenbrust dazu Tomatenjus, Maisgemüse u. Nudeln i, a1, g, c	Schweinebraten, Soße, Möhren und Kartoffeln a1, k,
Menü 2	Perlgrauen-Eintopf mit frischem Gemüse u. Rindfleischwürfel a1, i	Eieromelette natur, Rahmspinat u. Kartoffelpüree a1, c, g	Spaghetti mit Gemüsesoße und Allgäuer Reibekäse a1, i, k, g	Gefüllte Kartoffeltasche, Buttersoße, u. bunten Möhren a1, c, g	Fischfilet gebacken mit tomatisierte Buttersoße, Ebly a1, d, c, g, i, k, 10	Kartoffeleintopf, Gemüsewürfel, Kräuterwürfel u. Rindswurst 2, 3, i, g, k	Gnocchi von der Stückkartoffel, Gemüse- Curry-Tomatensauce u. Parmesan a1, c, g, i, g
Menü 3	Gemüsetaler mit Lauchsoße u. Kartoffelpüree a1, c, g, i, k	Vegetarisches Chilli mit Naturreis a1, i	Vanillemilchreis dazu Aprikosensoße a1, c, g	Tortellini mit Gemüse u. geschmolzenen Tomaten a1, c, g	Schwammerlragout mit Semmelnknödel a1, c, g, k, 10, g	veget. Nuggets, Kurkumasauce, Gemüse u. Langkornreis a1, c, g, i,	Mediterrane Gemüsereispfanne mit Hirtenkäsewürfel u. Tomatensauce a1, g, 9
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						
	Fruchtjoghurt g,	Grießcreme mi Himbeeren g, a1	Frisches Obst	Mirabellenkompott	Mangoquark g	Frisches Obst	Schokoladenpudding 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

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.“