



Wochenspeiseplan Kempten und Umgebung vom 21.04.2025 bis 27.04.2025

Herr/Frau «Name»,«Anschrift»,«Tel»,«Besonderheiten»,							
	Ostermontag 21.04.2025	Dienstag 22.04.2025	Mittwoch 23.04.2025	Donnerstag 24.04.2025	Freitag 25.04.2025	Samstag 26.04.2025	Sonntag 27.04.2025
Tagessuppe	Blumenkohlcremesuppe,.	Kraftbrühe mit Kräuterflädle ,a1,c,g,....	Spinatcremesuppe ,.....	Rinderbouillon mit Gemüsestreifen,i,.....	Selleriecremesuppe ,,	Kraftbrühe mit Eierstich ,c,g,	Tomatencremesuppe ,,,,
Menü 1	Lammgulasch „Provence“ Bohengemüse und Kartoffeltörtchen .1,4,6,7,a1,g	Geschmorte Kohlroulade Kümmeljus und Kartoffelpüree ,a1,g,	Erbseneintopf mit Kasslerwürfeln und Kartoffeln ,2,3,4,9,i,k	Spaghetti Bolognese mit Reibkäse ,a1,c,k,g,i,10,,,	Paniertes Seelachsfilet mit Kartoffel-Gurkensalat und Remouladensoße ,a1,d,g,10,k,c,	Spießbraten in Soße, Blaukraut und Röstitaler ,9,i,k,a1,k	Hähnchenbrustfilet “Piccata Milanese” Tomatensoße, Spaghetti ,10,g,k,
Menü 2	Fischroulade auf Juliangemüse, Dillsoße und Kartoffeln ,a1,d,g,i,g,	Putengeschnetzeltes in Apfel-Currysoße, Gemüse und Mandelreis ,g,i,h1,,	vegetarische Tortellini mit Spinatfüllung, Käsesoße und Gemüswürfel ,a1,c,g,i,k,,	Gefüllte Kartoffeltaschen auf leichter Buttersoße mit bunten Möhren a1,g,c,	Geflügel-Frikadellenbällchen, Rahmsoße buntes Gemüse und Kartoffeln a1,c,k,g,i,	Rindfleischintopf mit Karotten, Sellerie, Zucchini und Fadennudeln ,a1,c,i	Putenleberkläse mit Bratenjus, Rahmkohlrabi und Petersilienkartoffeln ,2,3,4,g,a1
Menü 3	Gemüselasagne auf Tomatensoße ,a1,g,i,10,g,k,,	Gemüseaultaschen mit Tomatensoße und Reibkäse a1,4,c,i,g	Allgäuer Krautschupfnudeln ,a1,k,4,c,10,g,.....	Buntes Gemüseragout in einer leichten Rahmsoße mit Petersilienkartoffel ,...g,.....	Topfenstrudel aus dem Ofen auf Mandel-Vanille-Sahnesoße ,12,a1,c,g,h1,	Bergkäsenockerl auf Sauerkraut und Soße a1,g,c,i,	Vegetarische Filetstückchen mediterranes Gemüse Reisnudeln und Pestobé ,...a1,a4,c,g,9,i,h,
Nachtisch	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	Kokos-Mandelpudding,g,h1,,	Frisches Obst ,,	Aprikosenkompott	Hausgemachter Pfirsichquark,,g,	Frisches Obst	Cremiger Sahnepudding,,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 auf jeden Fall 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.“