



## Wochenspeiseplan Burgberg, Blaichach, Sonthofen u. Umgebung vom 27.06.2022 BIS 03.07.2022

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

	<b>Montag</b> 27.06.2022	<b>Dienstag</b> 28.06.2022	<b>Mittwoch</b> 29.06.2022	<b>Donnerstag</b> 30.06.2022	<b>Freitag</b> 01.07.2022	<b>Samstag</b> 02.07.2022	<b>Sonntag</b> 03.07.2022
<b>Tagessuppe</b>	Möhrencremesuppe a1,c,g,i,k	Rahmsuppe v Kalbfleisch g,a1	Nudelsuppe a1,c, g,k,i	Spargelcremesuppe a1,g	Kräuterklößchensuppe a1,c	Käsesuppe a1,g,4,c,i,k	Brätpätzlesuppe a1 g,c,i
<b>Menü 1</b>	Kasslerbraten, Sauerkraut, Kartoffelpüree m. Soße a1,2,3,4,9,k, g,	Oberländer, Rahmwirsing, Petersilienkartoffeln und Soße a1,k,i,g	Hähnchenbrustfilet „Piccata Milanese“, Tomatensoße Spaghetti a1,10,g,k	Bauernomelett mit Karoffelwürfel, Speck, Zwiebeln u. Majoransoße, u. Krautsalat a1,2,4,c,g,h,i,10,k	Fetakäse, Tomatensoße u. Kartoffeln a1,g,4,i,k	Pichelsteiner Eintopf m. Rindfleischwürfel, Gemüse, Kartoffeln i	Kräuterbraten v. Schwein, Karotten, Erbsen u. Semmelknödel a1,c,g,k,
<b>Menü 2</b>	Tortellini m. Spinatfüllung dazu Käsesoße u. Gemüsewürfel a1,c,g,i,k	Cannelloni auf fruchtiger Tomatensoße a1,2,4,c,g,10,k	Gebackener Minileberkäse mit Soße, Gemüse u. Kartoffelpüree <sup>4,2,3,i,k,a1,g</sup>	Geflügelfrikadelle mit Gemüsecurry u. Reis a1,c,g,k,4,i	Fischfilet mit Dillssoße, Blattspinat u. Petersilien- kartoffeln <sup>a1,d,c,g,i,k</sup>	Hühnerfrikassee in feiner Soße, Spargel u. Gemüsereis <sup>i,a1,g,k</sup>	Broccoli-Karotten-Souffle m Schnittlauchsoße u. Kartoffeln a1,c,g,i,k
<b>Menü 3</b>	Zucchini gefüllt mit Gemüse, Tomaten- Basilikumsoße u. Farfalle a1,c,g,2,4,i	Pfannkuchen „Amerikanische Art“ m. Apfelmus u. Zimt- Zucker <sup>a1,g,c</sup>	Gefüllte Paprika, vegan m. Tomatenpesto, u Eibly a1,7,g,h4	Gemüsecurry mit Reis <sup>a1,4,c,g,i,k</sup>	Vanille-Sahne-Grießbrei mit Fruchtcocktail <sup>a1,g</sup>	Blumenkohl-Käse Taler mi Gemüsesoße u. Schnittlauchkartoffeln a1,c,g,i,k	veg. Krautschupfnudeln mit veg. Bratensoße a1,k,4,c,10,k
<b>Nachtsch</b>	<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</b>						
	Fruchtjoghurt <sup>g</sup>	Grießcreme mi Himbeeren g,a1	Frisches Obst	Mirabellenkompott g,a1	Mangoquark <sup>g</sup>	Frisches Obst	Schokoladenpudding <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

JEWELLS 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=“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=Kanut; b= Krebstiere, c=Eier, d=Fisch, e=Erdnüsse, f= Sojabohnen, g=Milch, h1=Mandeln, h2=Haselnüsse, h3=Walnüsse, h4=Kaschunüsse, h5=Pecanüsse, h6= Paränüsse, 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 Verfügungstellung 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.“