



## Wochenspeiseplan Kempten und Randgemeinde vom 29.06.2026 bis 05.07.2026

Herr/Frau «Name», «Anschrift», «Tel», «Besonderheiten»							
	<b>Montag</b> 29.06.2026	<b>Dienstag</b> 30.06.2026	<b>Mittwoch</b> 01.07.2026	<b>Donnerstag</b> 02.07.2026	<b>Freitag</b> 03.07.2026	<b>Samstag</b> 04.07.2026	<b>Sonntag</b> 05.07.2026
<b>Tagessuppe</b>	Hühnerbrühe m. Muschelnudeln <sup>a1,c</sup>	Karotten-cremesuppe	Rindfleischbouillon mit Leberspätzle <sup>a1,c</sup>	Basilikum-Sahnesuppe	Gemüsebrühe mit veget. Klößchen <sup>a1,c</sup>	Lauch-cremesuppe	Kohlrabi-cremesuppe
<b>Menü 1</b>	Puten Paprika-Rahmragout und Kräuterreis <sup>g</sup>	Fetakäse in Tomatensauce, mit Kartoffeln <sup>a1,g,i,k,4</sup>	Krautspatzen mit Speckwürfeln <sup>2,3,4,c,g,k</sup>	Schweinesteak mit Paprikasauce u Nudeln <sup>a1</sup>	Putengeschnetzeltes süß sauer, China-gemüse und Reis	Kässpätzle mit geschm. Zwiebeln <sup>a1,c,g,k,10</sup>	Schweine-Geschnetzeltes mit Pilzrahmsauce und Rösti <sup>10,g,k</sup>
<b>Menü 2</b>	Canneloni auf fruchtiger Tomatensauce <sup>a1,2,4,10,c,g,k</sup>	Putenfrikadellen mit Kräutersauce, Reis und rote Bete <sup>a1,c,g,10</sup>	Gek. Rindfleisch Meerrettichsauce Karottengemüse u. Kartoffeln <sup>4,g</sup>	Geflügel-Frikadellenbällchen in Rahmsauce mit buntem Gemüse und Kartoffeln <sup>a1,c,k,g,i</sup>	Fischfilet auf Gemüsestreifen mit Kräutersenfauce und Kartoffeln <sup>d,i,g,k</sup>	Gefüllte Kartoffel-taschen u. Tomaten-Basilikum-Ragout <sup>1,2,g</sup>	Hähnchenfilets auf Reis, Sauce und Gemüse <sup>a1,i</sup>
<b>Menü 3</b>	Kaiserschmarrn mit Apfelmus <sup>a1,c,g,hl</sup>	Tortellini mit Tomatensauce und ger. Käse <sup>a1,c,g</sup>	Spaghetti mit mediterraner Frischkäsesauce <sup>a1,i,g</sup>	Eieromelette, Rahmspinat, Kartoffelpüree <sup>a1,c,g</sup>	Zweierlei Gnocchi von d. Süßkartoffel, Gemüse-Curry-Tomatensauce, Parmesan <sup>a1,c,g,i</sup>	Gemüeschupf-nudelpfanne mit Frischkäsesauce <sup>a1,c,g</sup>	Nudeln mit Ratatouille-Gemüse auf Tomaten-Pesto-Ragout <sup>a1,h4,g</sup>
<b>Nachtisch</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						
	Fruchtjoghurt <sup>g</sup>	Haselnusspudding <sup>g,h2</sup>	Frisches Obst	Naturjoghurt mit Sauerkirschen <sup>g</sup>	Apfelmus	Frisches Obst	Zitronenpudding <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 JEWEILS aus VIER Gängen d. h. aus EINER Suppe, EINER Hauptspeise, EINEM Salat/Gemüse und EINEM Nachtisch. Ein Gang weniger geht, aufgrund der Kalkulation bleibt 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. Die Speisen sind nicht,können nicht u. werden nicht individuell gefertigt. „Trotz gewissenhafter Arbeitsweise unserer Mitarbeiter möchten wir Sie jedoch darauf hinweisen, dass im Betrieb eine Kreuzkontamination nicht ausgeschlossen werden kann.“