



## Wochenspeiseplan Kempten und Randgemeinde vom 01.09.2025 bis 07.09.2025

Herr/Frau «Name»,«Anschrift»,«Tel»,«Besonderheiten»,							
	Montag 01.09.2025	Dienstag 02.09.2025	Mittwoch 03.09.2025	Donnerstag 04.09.2025	Freitag 05.09.2025	Samstag 06.09.2025	Sonntag 07.09.2025
<b>Tagessuppe</b>	Spargelcremesuppe	Gemüsebrühe mit Grießnocken ,a1,c,4	Pastinakenrahmsuppe ,,,,,,	Rinderbrühe mit Flädle,,a1,c,g,,	Tomatensuppe ,,,	Geflügelbrühe mit Gemüsestreifen i,..	Kräutercremesuppe ,,,,,,
<b>Menü 1</b>	Schweineroulade mit Pilzsoße, Gemüse u Spätzle ,a1,4,a1,c,,	Oberländer m. Bratensoße Rahmwirsing und Petersilienkartoffeln ,i,k,a1,g,,	Paprika mit Fleisch-Gemüse-Füllung Paprikasoße und Reis ,a1,2,c,g,	Schwäbisches Linsengericht mit Butterspätzle und Saitenwurst a1,i,g,k,4,2,3,c	Nürnberger Rostbratwürstchen, Soße, Sauerkraut, Kartoffelpüree ,9,i,ka1,g,	Hähnchenbrust mit fruchtiger Curryfrischkäsesoße, Gemüse u Reis ,g,i,,	Schweinebraten mit Soße, bunten Möhren Petersilienkartoffeln ,i,k,
<b>Menü 2</b>	Gnocchi mit Tomatensauce und Allg. Reibkäse a1,c,g,k,10	Gefüllte Geflügel-Maultaschen in Gemüsesud mit Kräutern ,a1,g,,,,	Eieromelette gefüllt mit Champignon, RahmsöÙe und Petersilienkartoffeln ,4,9,a1,c,g,	Veget. Tortellini mit Gartenkräutern, in GorgonzolasoÙe und Gemüewürfel a1,i,g,	Fischfilet auf Gemüsestreifen mit DillsöÙe und Kartoffel ,d,i,g	Perlgraupeneintopf mit frischem Gemüse und Rindfleischwürfel ,a1,i	Geflügelbratwurst, GeflügelsoÙe, Wachsbohnen und Kartoffeln ,i,k,g
<b>Menü 3</b>	Kleine Gemüeläibchen mit BasilikumsoÙe und Nudeln ,a1,c,g,i,,	Schoko-Grießbrei mit Birnenkompott ,a1,g,	Wokgemüse-Reispfanne an AsiasoÙe ,,f,i,2,4,5,10,11,a1	Bauerneintopf ,i,,	Gemüseragout in RahmsöÙe mit Spinatknödel ,a1,g,i,c,	Ofenschlupfer nach MSA-Art mit heißen Pfirsichen a1,6,c,g,h	Pastinaken-Steckrübenrösti mit TomatenöÙe ,,a1,a4,c,i,10,g,k,,,,
<b>Nachtsch</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 ,g,,	Frische Obst,,,,	Stracciatella Joghurt ,g,	Pfirsichkompott ....	Vanillepudding,g,1..	Frisches Obst	Erdbeer Puddingcreme ,l,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 Nachtsch.

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=“chihinhaltig; 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.“