



Wochenspeiseplan Kempten und Umgebung vom 06.10.2025 bis 12.10.2025

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

	Montag 06.10.2025	Dienstag 07.10.2025	Mittwoch 08.10.2025	Donnerstag 09.10.2025	Freitag 10.10.2025	Samstag 11.10.2025	Sonntag 12.10.2025
Tagessuppe	Blumenkohl-Cremesuppe	Kraftbrühe mit Kräuterflädle ,a1,c,g,	Spinatcremesuppe	Rinderbouillon mit Gemüstreifen ,i,...	Selleriecremesuppe ,i,-	Kraftbrühe mit Eierstich,,c,g,,	Tomatencremesuppe
Menü 1	Kässpätzchen mit geschm. Zwiebeln ,a1,c,g,10,,k,	Geschm. Kohlroulade an Kümmeljus dazu Kartoffelpüree ,a1,g	Deftiger Erbseneintopf mit Kasslerwürfeln und Kartoffeln ,i,k,2,3,4,9,	Spaghetti Bolognese dazu Reibkäse ,a1,i,g,10,k,,	paniertes Seelachsfilet mit Kartoffel- Gurkensalat und Remouladensoße, a1,d,g,10,,k,c,	Spießbraten in Soße, Blaukraut und Röstitaler ,9,i,k,a1,	Hähnchenbrustfilet "Piccata Milanese" Tomatensoße, Spaghetti ,10,g,k
Menü 2	Hähnchenbrust mit buntem Gemüse fruchtiger Mango- Chutneysoße u Reis ,,,g,,	Putengeschnetzeltes mit Champignon- Rahmsauce, Gemüse u. Reis a1,g,i,c,4,h1	Vegetarische Tortellini mit Spinatfüllung dazu Käsesoße mit Gemüswürfel ,a1,c,g,i,k	Gefüllte Kartoffeltaschen auf leichter Buttersoße mit bunten Möhren a1,g,c	Nudeln in Gorgonzolasauce a1,g,k,10	Rindfleischeintopf mit Karotten, Sellerie, Zucchini u Fadennudeln ,a1,i,c	Putenleberkäse mit Bratenjus Rahmkohlrabi und Petersilienkartoffeln ,2,3,4,g,a1,
Menü 3	Penne mit vegetarischer Arrabiatasoße und Allgäuer Reibkäse ,a1,i,g,	Gemüsemautaschen mit Tomatensoße und Reibkäse a1,4,c,i,g	Allgäuer Krautschupfnudeln ,a1,k,4,c,10,g	Buntes Gemüse ragout leichte Rahmsoße mit Petersilienkartoffel g	Topfenstrudel aus dem Ofen auf Mandel- Vanille-Sahnesoße a1,12,c,g,1,h1,	Bergkäse nockerl auf Sauerkraut und Soße a1,c,g,i,k	Veget. Filetstückchen, mediterranes Gemüse, Reisnudeln, Pestosoße a1,a4,c,g,9,i,h,a1,,
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	Kokos-Mandelpudding h1,g,	Frisches Obst ,,	Aprikosenkompott	Hausgemachte Pfersichquark,,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
JEWELLS 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=„chinhaltig; 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.“