



Wochenspeiseplan Kempten und Umgebung vom 04.05.2026 bis 10.05.2026

Herr/Frau «Name»,«Anschrift»,«Tel»,«Besonderheiten»,							
	Montag 04.05.2026	Dienstag 05.05.2026	Mittwoch 06.05.2026	Donnerstag 07.05.2026	Freitag 08.05.2026	Samstag 09.05.2026	Sonntag 10.05.2026
Tagessuppe	Blumenkohl-Cremesuppe	Kraftbrühe mit Kräuterflädle <small>,a1,c,g</small>	Spinatcremesuppe	Rinderbouillon mit Gemüsestreifen <small>,i,...</small>	Selleriecremesuppe <small>,i-</small>	Kraftbrühe mit Eierstich <small>,c,g,...</small>	Tomatencremesuppe
Menü 1	Kässpätzchen mit geschm. Zwiebeln <small>,a1,c,g,10,,k</small>	Geschm. Kohlroulade an Kümmeljus dazu Kartoffelpüree <small>,a1,g</small>	Deftiger Erbseneintopf mit Kasslerwürfeln und Kartoffeln <small>,i,k,2,3,4,9</small>	Spaghetti Bolognese <small>10,a1,g,i,k</small>	Pan. Seelachsfilet mit Kartoffel-Gurkensalat <small>a1,d,g,10,,k,c</small>	Spießbraten in Soße, Blaukraut u. Röstitaler <small>,9,i,k,a1</small>	Hähnchenbrustfilet "Piccata Milanese" Tomatensoße, Spaghetti <small>,10,g,k</small>
Menü 2	Hähnchenbrust mit buntem Gemüse fruchtiger Mango-Chutneysoße u Reis <small>...g,</small>	Putengeschnetzeltes mit Champignon-Rahmsauce, Gemüse u. Reis <small>a1,g,i,c,4,h1</small>	Veget. Tortellini mit Spinatfüllung dazu Käsesoße mit Gemüsewürfel <small>,a1,c,g,i,k</small>	Gefüllte Kartoffeltaschen auf leichter Buttersauce mit bunten Möhren <small>a1,c,g</small>	Nudeln in Gorgonzolasauce <small>a1,g,k,10</small>	Rindfleischintopf mit Karotten, Sellerie, Zucchini u Fadennudeln <small>,a1,i,c</small>	Putenleberkäse mit Bratenjus Rahmkohlrabi u. Kartoffeln <small>2,3,4,g,a1</small>
Menü 3	Penne mit vegetarischer Arrabiatasoße und Allg. Reibkäse <small>,a1,i,g</small>	Gemüsemaultaschen mit Tomatensoße und Reibkäse <small>a1,4,c,i,g</small>	Allgäuer Krautschupfnudeln <small>,a1,k,4,c,10,g</small>	Buntes Gemüseragout in leichter Rahmsauce mit Kartoffel ^g	Topfenstrudel aus dem Ofen auf Mandel-Vanille-Sahnesoße <small>a1,12,c,g,1,h1</small>	Bergkäsenockerl auf Sauerkraut und Soße <small>a1,c,g,i,k</small>	Veget. Filetstücke, mediterranes Gemüse, Reismnudeln, Pestosoße <small>a1,a4,c,g,9,i,h,a1,</small>
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 <small>h1,g</small>	Frisches Obst <small>,</small>	Aprikosenkompott	Hausgemachte Pflirsichquark <small>,g</small>	Frisches Obst	Cremiger Sahnepudding <small>..g</small>

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 (EINE Suppe, EINE Hauptspeise, EIN 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. 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.“