Woche		Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag			
01.03.2019	Menü I					Kartoffelsuppe mit Wursteinlage			
3.2						3; 8; 10; 13; 17; a1; c; i; j			
vom 01.03.2019 bis 01.03.2019	Menü II					Fischnuggets mit Gemüsesauce und Reis			
> -						13; 16; 24; 36; a1; d; f; g; i; j			
	Dessert					Nachtisch			
04.03.2019 08.03.2019	Menü I	American Pancakes mit Bio- Apfelmus	Graupeneintopf mit Rauchfleisch	Spaghetti mit Sauce "Bologneser Art"	gekochte Eier in Senfsauce mit Salzkartoffeln und Salatbeilage	Gemüseeintopf "Gärtnerin" mit Hackfleischbällchen			
03.		V 3; 15; 24; a1; c; g	3; 17; i; j	13; 15; a1; c; i; j	V 3; 9; 13; 14; 24; a1; c; g; i; j	3; 24; a1; c; f; i; j			
vom 04.0 bis 08.0	Menü II	Geflügel-Cevapcici mit Erbsengemüse und Salzkartoffeln	Nürnberger Würstchen mit Porreegemüse und Salzkartoffeln	Schmorgurken mit Hackfleisch und Salzkartoffeln	Jägerschnitzel mit Mischgemüse und Salzkartoffeln	Currywurstpfanne mit Ketchupsauce und Kartoffelpüree			
> -a		3; 9; 13; 24; a1; c; g; i; j	3; 8; 15; 24; a1; c; g; i; j	3; 15; a1; g; i; j	2; 3; 8; 9; 13; 14; 24; a1; c; g; i; j	3; 10; 13; 19; a1; g; i; j			
	Dessert		Nachtisch	Nachtisch		Nachtisch			
11.03.2019 15.03.2019	Menü I	Milchreis mit Zucker, Zimt und Apfelmus	Möhreneintopf mit Schweinefleisch	Reis mit einer Ratatouille-Gemüse-Sauce	Backcamembert mit Preiselbeeren und Kartoffelpüree	Mais-Karotten-Eintopf			
3.2		V 3; 13; 15; 22; g	3; 24; a1; i; j	V 10; 13; 15; a1; c; g; i; j	V 3; 10; 13; 15; a1; g	V 3; a1; i; j			
vom 11.03.2019 bis 15.03.2019	Menü II	Hackfleischpfanne mit Nudeln	Putensteak mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln	Schweineschnitzel "Wiener Art" mit Erbsengemüse und Salzkartoffeln	Schweinegulasch mit Spirelli und Salatbeilage	Hähnchenschnitzel mit Blumenkohl und Petersilienkartoffeln			
> Q		15; 24; a1; g; c	3; 13; 24; a1; g; i; j	3; 14; 24; a1; c; g; i; j	13; 24; a1; c; g; i; j	3; 24; a1; g; c; f; i; j			
	Dessert		Nachtisch	Nachtisch		Nachtisch			
18.03.2019 22.03.2019	Menü I	Schokoladensuppe mit Zwieback	Gulaschsuppe mit Brötchen	buntes Geschnetzeltes vom Schwein mit Reis	Makkaroni mit Tomatensauce und Reibekäse	bunter Nudeleintopf mit Hähnchenfleisch			
		V 2; 4; 10; 14; 15; 22; a1; h2; g; c	13; 24; a1; c; g; i; j	16; 24; a1; g; i; j	V 13; 14; 24; a1; g; i; j	j al; c; i; j			
vom 18. bis 22.0	Menü II	Chilli Con Carne mit Reis	Kräuterrührei mit Kartoffelpüree und Gurkensalat	Hähnchenschenkel mit Rotkohl und Salzkartoffeln	paniertes Fischfilet mit Salzkartoffeln und Salatbeilage	Gehacktesstippe mit Salzkartoffeln und Gewürzgurke			
ء ج		3; 13; 24; a1; g; i; j	V 3; 13; 14; 15; c; g; a1; i; j	3; 13; a1; g; i; j	3; 13; 15; 24; 36; a1; c; d; g; i; j	3; 10; 13; a1; g; i; j			
	Dessert		Nachtisch	Nachtisch		Nachtisch			
2019 2019	Menü I	Grießbrei mit heißen Früchten	Erbseneinopf mit Wiener Würstchen	Hähnchennuggets mit Kartoffelpüree und Rohkostsalat	Spätzlepfanne mit einer Blumenkohl- Broccoli-Sauce	bunter Reiseintopf mit Hühnchenfleisch			
vom 25.03.2019 bis 29.03.2019		V 13; 15; 22; 24; a1; g	3; 10; 13; c; i; j; l	3; 13; 24; 35; a1; c; g; i; j	V 14; a1; c; i; j	24; i; j			
	Menü II	gedünstetes Hähnchenfilet mit Letschosauce und Reis	Ü	Hackbraten mit Rotkohl und Salzkartoffeln	Hähnchen-Cordon-Bleu mit Broccoli und Salzkartoffeln	Schweinebraten mit Möhren- Maisgemüse und Salzkartoffeln			
× -	-	2; 3; 24; 19; 22; a1	V 3; 13; a1; c; g; i; j	3; 13; a1; c; f; g; i; j; 1	3; 13; 14; 15; 19; a1; c; g; i; j	3; 24; a1; g; i; j			
	Dessert		Nachtisch	Nachtisch		Nachtisch			

×-----

Name	Woche vom 01.03 01.03.2019			Woche vom 04.03 08.03.2019			Woche vom 11.03 15.03.2019			Woche vom 18.03 22.03.2019				Woche vom 25.03 29.03.2019						
	Menü	I	II	Nachtisch	Menü	I	II	Nachtisch	Menü	I	II	Nachtisch	Menü	I	II	Nachtisch	Menü	I	II	Nachtisch
Einrichtung	Mo.				Mo.				Mo.				Mo.				Mo.			
	Die.				Die.			х	Die.			х	Die.			х	Die.			х
	Mi.				Mi.			х	Mi.			х	Mi.			х	Mi.			х
Kd-Nr.	Do.				Do.				Do.				Do.				Do.			
	Fr.			Х	Fr.			х	Fr.			Х	Fr.			X	Fr.			х

## Werte Kunden und liebe Schüler.

wir freuen uns über Ihre / Deine Teilnahme an unserer Mittagsverpflegung. Für eine reibungslose Versorgung bitten wir folgende wichtige Hinweise zur Bestellung und Abrechnung zu beachten:

Den Bestellschein bitte bis spätestens zum **25. Februar 2019** an der Essenausgabe in der Schule oder in der Küche in Ballenstedt abgeben. **Wichtig: Die Kundennummer nicht vergessen!** 

Einfacher geht's mit unserem Online-Bestellsystem: Hierzu loggen Sie sich einfach mit Ihrer Kundennummer und Ihrem Passwort auf unserer Internetseite www.bestellung-mahlzeit-gmbh.de ein und können Ihre Bestellung, Menüänderung oder auch Abmeldung bequem vornehmen. Kurzfristige Abmeldungen des Kindes können die Erziehungsberechtigten auch unter der E-Mail-Adresse abmeldung@mahlzeit-gmbh.de vornehmen oder spätestens bis 08:00 Uhr des Liefertages unter der Telefonnummer 039483 / 80633 melden.

Nach 08:00 Uhr eingegangene Änderungen können für diesen Tag nicht mehr berücksichtigt werden.

Wenn für die Bezahlung des Essengeldes die **Überweisung** gewählt wurde, ist die Einzahlung des entsprechenden Betrages bis zum 20. des Folgemonats auf unser u.g. Konto fällig.

Empfänger: Mahlzeit GmbH

**Kontonummer:** 0 382 008 081 / **Bank:** Harzsparkasse QLB / **BLZ:** 810 520 00

IBAN: DE12 8105 2000 0382 0080 81 / BIC: NOLADE21HRZ Verwendungszweck: Kundennummer/Name/Schule etc...

Einfacher geht's durch SEPA-Basis-Lastschriftmandat. Voraussetzung dafür ist eine uns vorliegende, einmalig erteilte Einzugsermächtigung. Das Essengeld buchen wir dann zum 20. des Folgemonats ab. Alle Ab- und Umbestellungen werden dabei automatisch berücksichtigt. Bei Fragen beraten wir Sie gern.

Ihre / Deine Mahlzeit GmbH aus Ballenstedt

Speiseplanänderungen vorbehalten!!



V = Ovo-Lakto-Vegetarisch





enthaltene Zusatzstoffe: 1-mit Farbstoff, 2-mit Konservierungsstoff, 3-mit Antioxidationsmittel,
4-mit Geschmacksverstärker, 5-geschwefelt, 6-geschwärzt, 7-gewachst, 8-mit Phosphat,
9-mit Süßungsmittel(n), 10-mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n), 11-enthält eine Phenylalaninquelle,
13-mit Milcheiweiß, 14-mit Eiklar, 15-unter Verwendung von Milch, 16-unter Verwendung mit Sahne,
17-mit Nitritpökelsalz, 18-mit Nitrat, 19-mit Nitritpökelsalz und Nitrat, 20-chininhaltig, 21-coffeinhaltig,
22-mit Milchpulver, 23-mit Molkenpulver, 24-mit Stärke, 25-mit Pflanzeneiweiß, 26-bestrahlt,
28-enthält Aspartam, 29-enthält Süßholz, 32-mit zuges.Pflanzensterinen, 33-mit zuges.Pflanzenstanolen,
35-aus Fleischstücken zusammengefügt, 36-aus Fischstücken zusammengefügt

enthaltene Allergene: a-Gluten, a1-Weizen Gluten, a2-Roggen Gluten, a3-Gerste Gluten, a4-Hafer Gluten, a5-Dinkel Gluten, a6-Kamut Gluten, b-Krestiere, c-Eier, d-Fisch, e-Erdnüsse, f-Soja, g-Milch, h-Schalenfrüche, h1- Mandeln, h2-Haselnüsse, h3-Walnüsse, h4-Kaschunüsse, h5-Pekannüsse, h6-Paranüsse, h7-Pistazien, h8-Makademianüsse, h9-Queenslandnüsse, i-Sellerie, j-Senf, k-Sesamsamen, l-Schwefeldioxid und Sulfite, m-Lupine, n-Weichtiere





Speiseplan Monat Mänz 2019