

Woche		Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
vom 01.08.2019 bis 02.08.2019	Menü I				Fischfiguren mit Reis und Salatbeilage	Harzer Runx-Munx (Weißkohl-Steckrüben-Suppe)
					Aroma 3; 4; 13; 22; 36; a1; c; d; g; i; j; l	13; f; g; i; j
	Menü II				Hackbraten mit Rotkohl und Salzkartoffeln	Spaghetti Carbonara
					4; 10; 13; a1; c; f; g; i; j; l	Aroma 2; 3; 10; 24; 13; 15; a1; i; j; c
	Dessert				Ferien	Ferien
vom 05.08.2019 bis 09.08.2019	Menü I	Hefeklöße mit heißen Früchten	Soljanka mit Brötchen	Schmorwurst mit Bayrisch Kraut und Salzkartoffeln	Kräuterquark mit Petersilienkartoffeln	grüner Bohneneintopf mit Rindfleisch
		Aroma; V 1; 10; 13; 22; a1; g	2; 3; 8; 10; 22; 24; a1; g; i; j	Aroma; Rauch; 2; 8; 3; 13; 24; a1; g; i; j	V 13; 15; g	24; a1; i; j
	Menü II	Hirtenrolle mit Tzatziki und Reis	Königsberger Klops mit Salzkartoffeln und Salatbeilage	buntes Hühnerfrikassee mit Reis	Jägerschnitte mit Nudeln und Tomatensauce	Frikadelle mit Kohlragigemüse und Salzkartoffeln
		13; 14; 15; 24; a1; c; g; i; j; f	14; 24; a1; c; g; i; j; f	15; 16; 24; a1; g; i; j	2; 3; 4; 19; 13; 14; 17; 24; a1; g; i; j	Aroma; 13; 15; 24; a1; c; i; j
	Dessert	Ferien	Ferien	Ferien	Ferien	Ferien
vom 12.08.2019 bis 16.08.2019	Menü I	Puddingsuppe Vanillegeschmack mit Fruchtsauce und Zwieback	Sternchen-Nudel-Suppe mit buntem Gemüse und Hähnchenfleisch	Nudeln mit Tomatensauce und Wursteinlage	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln	Kartoffelsuppe mit Wursteinlage
		V 10; 22; 24; a1; c; g	Aroma; 24; a1; i; j; c	2; 3; 4; 8; 10; a1; c; g; i	V 13; 14; 15; a1; c; g; i; j	Rauch; Aroma; 2; 3; 8; a1; i; j
	Menü II	Putenschnitzel mit Möhrengemüse und Salzkartoffeln	Wiener Würstchen mit Kartoffelsalat dazu Ketchup	Geflügelfrikadelle mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln	gebackener Leberkäse mit Erbsen-Maisgemüse und Salzkartoffeln	Fischnuggets mit Gemüsesauce und Kartoffelpüree
		10; a1; c; g; i; j	Aroma; 2; 3; 17; 24; i; j; c; g	14; 24; a1; c; g; i; j	2; 3; 10; 13; a1; c; g; i; j	13; 16; 22; 36; a1; d; f; g; i; j; l
	Dessert	Ferien	Ferien	Ferien		Nachtisch
vom 19.08.2019 bis 23.08.2019	Menü I	Eierpfannkuchen mit Bio-Apfelmus 	Graupeneintopf mit Rindfleisch	Spaghetti mit Sauce "Bologneser Art"	Jägerschnitzel mit Mischgemüse und Salzkartoffeln	Gemüseintopf "Gärtnerin" mit Hackfleischbällchen
		V 1; 3; 15; 24; a1; c; g	Rauch; Aroma; a; 3; 17; i; j	Aroma; a1; c; i; j	2; 3; 13; 14; 24; a1; c; g; i; j; f	3; 14; 24; 25; a1; c; f; i; j
	Menü II	Marinierter Hering mit Salzkartoffeln und Rohkostsalat	Nürnberger Würstchen mit Porreegemüse und Salzkartoffeln	Schmorgurken mit Hackfleisch und Salzkartoffeln	asiatische Hähnchenpfanne mit Reis	Currywurstpfanne mit Ketchupsauce und Kartoffelpüree
		Aroma; 3; 9; 10; 13; 15; 16; 24; a1; i; g; d	Aroma; 8; 15; 24; a1; c; g; i; j; l	Aroma; a1; c; i; j; c	Aroma; 24; a1; c; f; g; i; j	Rauch; 3; 10; 19; a1; g; i; j
	Dessert		Nachtisch	Nachtisch		Nachtisch
vom 26.08.2019 bis 30.08.2019	Menü I	Milchreis mit Zucker, Zimt und Apfelmus	Weißer Bohnen-Tomateneintopf mit Rindfleisch	Reis mit einer Ratatouille-Gemüse-Sauce	Backcamembert mit Preiselbeeren und Kartoffelpüree	Mais-Karotten-Eintopf
		V 10; 13; 15; 22; a1; g	Aroma 10; 24; 25; a1; c; i; g	V; Aroma; 10; 15; a1; c; g; i; j	V 10; 13; 15; a1; g; l	V Aroma; a1; c; g; i; j
	Menü II	Hackfleischpfanne mit Kartoffelpüree	Eier in Kräutersauce mit Salzkartoffeln	Schweinegulasch mit Spirelli und Salatbeilage	Frikadelle vom Schwein mit Kartoffelsalat und Salatbeilage	paniertes Fischfilet mit Tomatensauce und Salzkartoffeln
		Aroma 3; 10; 15; 22; a1; c; l	V Aroma 15; 24; a1; c; g; i	24; a1; c; g; f; i; j	2; 4; 10; 15; 24; a1; c; g; j	24; 10; a1; d; e; g; i
	Dessert		Nachtisch	Nachtisch		Nachtisch

x

Name	Woche vom 01.08. - 02.08.2019				Woche vom 05.08. - 09.08.2019				Woche vom 12.08. - 16.08.2019				Woche vom 19.08. - 23.08.2019				Woche vom 26.08. - 30.08.2019			
	Menü	I	II	Nachtisch																
Einrichtung	Mo.																			
	Die.				Die.			x												
	Mi.				Mi.			x												
Kd-Nr.	Do.																			
	Fr.			x																

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 **10. Juli 2019** an der Essenausgabe in der Schule oder  
in der Küche in Quedlinburg 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](http://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](mailto:abmeldung@mahlzeit-gmbh.de) vornehmen oder spätestens bis 08:00 Uhr  
des Liefertages unter der Telefonnummer **03946 / 6899060** 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  
enthält Speisekomponenten oder Produkte mit ökologischen Einzelzutaten



**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-Krebstiere, c-Eier, d-Fisch, e-Erdnüsse, f-Soja, g-Milch,  
h-Schalenfrüchte, 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 August 2019**