

Woche		Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
vom 01.10.2019 bis 04.10.2019	Menü I		Graupeneintopf mit Rindfleisch	Spaghetti mit Sauce "Bologneser Art"	Tag der Deutschen Einheit	Kürbiscremesuppe mit Brot
			Rauch; Aroma; a; 3; 17; i; j	Aroma; a1; c; i; j		V 3; 13; 15; 24; a1; a2; c; g; i; j
	Menü II		Nürnberger Würstchen mit Porreegemüse und Salzkartoffeln	Schmorgurken mit Hackfleisch und Salzkartoffeln	Tag der Deutschen Einheit	Currywurstpfanne mit Ketchupsauce und Kartoffelpüree
			Aroma; 8; 15; 24; a1; c; g; i; j; l	Aroma; a1; g; i; j; c		Rauch; 3; 10; 19; a1; g; i; j
	Dessert		Nachtisch	Nachtisch	Feiertag	Ferien
vom 07.10.2019 bis 11.10.2019	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
	Menü II	Hackfleischpfanne mit Kartoffelpüree	Fischfiguren mit Reis und Salatbeilage	Schweinegulasch mit Spirelli und Salatbeilage	Frikadelle vom Schwein mit Kartoffelsalat und Salatbeilage	Hähnchenschnitzel mit Blumenkohl und Petersilienkartoffeln
			Aroma 3; 10; 15; 22; a1; c; l	Aroma 3,4,13,22,36,a1,c,d,g,i,j,l	24; a1; c; g; f; i; j	2; 4; 10; 15; 24; a1; c; g; j
	Dessert	Ferien	Ferien	Ferien	Ferien	Ferien
vom 14.10.2019 bis 18.10.2019	Menü I	Schokoladensuppe mit Zwieback	Linseneintopf mit Kassler	Makkaroni mit Tomatensauce und Reibekäse	buntes Geschnetzeltes vom Schwein mit Reis	Gulaschsuppe mit Brötchen
			V 10; 15; 22; a1; h2; g; c	Aroma; Rauch; 3; 10; 19; 24; i; j; c; g	V 13; 15; 24; a1; g; i; j	16; 24; 10; a1; g; i; j; c
	Menü II	Kohlroulade mit Sauce und Salzkartoffeln	Kräuterröhrei mit Kartoffelpüree und Gurkensalat	Hähnchenschenkel mit Rotkohl und Salzkartoffeln	Gemüsefrikadelle mit Salzkartoffeln und Salatbeilage	Gehacktesstippe mit Salzkartoffeln und Gewürzgurke
			Aroma; 3; 10; 14; a1; c; i; j; g	V 3; 13; 14; 15; 22; 10; c; g; a1; i; j	Aroma 2; 10; 13; a1; g; i; j	V Aroma 13; 15; 24; 36; a1; c; g; i; j; k
	Dessert		Nachtisch	Nachtisch		Nachtisch
vom 21.10.2019 bis 25.10.2019	Menü I	Grießbrei mit heißen Früchten	Köhlersuppe mit Brötchen	Hähnchennuggets mit Kartoffelpüree und Rohkostsalat	Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Salatbeilage	bunter Reiseintopf mit Hühnchenfleisch
			V 13; 15; 22; 24; a1; g	2; 13; 24; a1; c; f; i; j	4; 10; 13; 24; 35; a1; c; g; i; j	V Aroma 1; 10; 24; a5; c; i
	Menü II	gedünstetes Hähnchenfilet mit Letschosauce und Reis	Grützwurst mit Sauerkraut und Salzkartoffeln	Blumenkohl-Broccoli-Pfanne mit Salzkartoffeln	Hackbraten mit Rotkohl und Salzkartoffeln	Spaghetti Carbonara
			Aroma; 4; 10; 24; a1; i	Rauch; Aroma; 2; 3; 24; a1; g; i; j	V 14; a1; c; i; j	4; 10; 13; a1; c; f; g; i; j; l
	Dessert		Nachtisch	Nachtisch		Nachtisch
vom 28.10.2019 bis 31.10.2019	Menü I	Hefeklöße mit heißen Früchten	Soljanka mit Brötchen	Schmorwurst mit Bayrisch Kraut und Salzkartoffeln	Reformationstag	
			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	
	Menü II	Rindergulasch mit Butterbohnen und Salzkartoffeln	Königsberger Klops mit Salzkartoffeln und Salatbeilage	buntes Hühnerfrikassee mit Reis	Reformationstag	
			Aroma 13; 16; a1; i; j	14; 24; a1; c; g; i; j; f		
	Dessert		Nachtisch	Nachtisch	Feiertag	

x

Name	Woche vom 01.10. - 04.10.2019				Woche vom 07.10. - 11.10.2019				Woche vom 14.10. - 18.10.2019				Woche vom 21.10. - 25.10.2019				Woche vom 28.10. - 31.10.2019			
	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.			x	Die.			x	Die.			x	Die.			x	Die.			x
	Mi.			x	Mi.			x	Mi.			x	Mi.			x	Mi.			x
Kd-Nr.	Do.				Do.				Do.				Do.				Do.			
	Fr.			x	Fr.			x	Fr.			x	Fr.			x	Fr.			

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 **20. September 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
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 **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

Harzsparkasse Quedlinburg IBAN: DE12 8105 2000 0382 0080 81 / **BIC:** NOLADE21HRZ

Deutsche Bank IBAN: DE80 5457 0094 0037 2276 00 / **BIC:** DEUTDE33HAN

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 Quedlinburg

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

Mahlzeit
Die leckerere Küche

...ausgewogen ist
das beste Rezept!

Bücklingsbach 10 | 06484 Quedlinburg
Tel.: 03946 6899060 | Fax: 03946 6899068
www.mahlzeit-gmbh.de | info.mahlzeit@liebhang.com

Speiseplan
Monat Oktober 2019