W	oche	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag			
02.11.2020 06.11.2020	Menü I	Grießbrei mit heißen Früchten	Erbseneintopf mit Wiener Würstchen	Blumenkohl-Broccoli-Pfanne mit Salzkartoffeln	Eier-Gemüse-Ragout mit Salzkartoffeln	bunter Reiseintopf mit Hühnchenfleisch			
7 7		V 13; 15; 22; 24; a1; g	3; 10; 13; c; i; j; l	V 14; a1; c; i; j	V 13; a1; c; g; i; j	Aroma 3; 10; 24; c; i; j; a1; i; j			
vom 02. bis 06.1	Menü II	gedünstetes Hähnchenfilet mit Letschosauce und Reis	Gnocchi mit Tomaten-Frischkäsesauce und Salatbeilage	Fischfiguren mit Kräutersauce und Gemüsereis	Hackbraten mit Rotkohl und Salzkartoffeln	Schweinebraten mit Möhren- Maisgemüse und Salzkartoffeln			
> -		Aroma; 4; 10; 24; a1; i		Aroma 3,4,13,22,36,a1,c,d,g,i,j,l	4; 10; 13; a1; c; f; g; i; j; l	24; a1; g; i; j			
	Dessert		Nachtisch	Nachtisch		Nachtisch			
09.11.2020 13.11.2020	Menü I	Hefeklöße mit Sauce Vanillegeschmack	Soljanka mit Brötchen	Möhren-Kohlrabi-Eintopf mit Schweinefleisch	Kräuterquark mit Petersilienkartoffeln	Tomatensuppe mit Reiseinlage			
1.7		Aroma; V 1; 10; 13; 15; 22; a1; g	2; 3; 8; 10; 22; 24; a1; g; i; j	3, 24, a1, g, i, j	V 3,13,15,g	V Aroma; 3; 14; 16; 24; 25; a1; c; f; g; i; j			
vom 09.1 bis 13.1	Menü II	Rindergulasch mit Butterbohnen und Salzkartoffeln	Königsberger Klops mit Salzkartoffeln und Salatbeilage	buntes Hühnerfrikassee mit Reis	Jägerschnitte mit Nudeln und Tomatensauce	Frikadelle mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln			
2 -		Aroma 13; 16; a1; i; j	14; 24; a1; c; g; i; j; f	15; 16; 24; a1; g; i; j	13, 14,17,24, a1, g,i,j	g,i,j Aroma; 13; 15; 24; a1; c; i; j			
	Dessert		Nachtisch	Nachtisch		Nachtisch			
16.11.2020 20.11.2020	Menü I	Puddingsuppe Vanillegeschmack mit Fruchtsauce und Zwieback	Sternchen-Nudel-Suppe mit buntem Gemüse	Kartoffelsuppe mit Wursteinlage	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln	Gemüseragout mit Kartoffelpüree			
1.7		V 10; 22; 24; a1; c; g	V Aroma; 24; a1; i; j; c	Rauch; Aroma; 2; 3; 8; a1; i; j	V 13; 14; 15; a1; c; g; i; j	V Aroma 13; 15; 16; 24; a1; c; g; i			
vom 16.11.2020 bis 20.11.2020	Menü II	Putenschnitzel mit Möhrengemüse und Salzkartoffeln	Nudeln mit Tomatensauce und Wursteinlage	Kasslerbraten mit Sauerkraut und Salzkartoffeln	gebackener Leberkäse mit Salzkartoffeln und Salatbeilage	Putengeschnetzeltes mit Erbsengemüse und Reis			
\$ 5		10; a1; c; g; i; j	2; 3; 4; 8; 10; a1; c; g; i	Rauch; 2; 3; a1; c; g; i; j	2; 3; 10; 13; a1; c; g; i; j	Aroma; 3; 10; 22; a1; i; j; c; g			
	Dessert		Nachtisch	Nachtisch		Nachtisch			
23.11.2020	Menü I	Graupeneintopf mit Rindfleisch	Nudeln mit Tomaten-Frischkäsesauce und Salatbeilage	Kartoffel-Lauch-Suppe	gekochte Eier in Senfsauce mit Salzkartoffeln und Salatbeilage	Spaghetti mit Sauce "Bologneser Art"			
17.		Rauch; Aroma; a; 3; 17; i; j	V Aroma; 1; 10; 24; a1; c; g; i	V Aroma; 2; 10; a1; c; g; i; j; f	V 10; 13; 14; 15; a1; c; g; i; j	Aroma; a1; c; i; j			
vom 23.11.2020 bis 27.11.2020	Menü II	Eierpfannkuchen mit Apfelmus	Nürnberger Würstchen mit Erbsengemüse und Salzkartoffeln	Seelachsfilet im Backteig dazu Kräutersauce und Reis	Jägerschnitzel mit Mischgemüse und Salzkartoffeln	Schweineschnitzel mit Kaisergemüse und Salzkartoffeln			
2× •		V 1; 3; 15; 24; a1; c; g	Aroma; 8; 15; 24; a1; c; g; i; j; l	Aroma; 4; 24; a1; c; i; g; d	2; 3; 13; 14; 24; a1; c; g; i; j; f	Aroma; 24; a1; c; g; i; j			
	Dessert		Nachtisch	Nachtisch		Nachtisch			
vom 30.11.2020 bis 30.11.2020	Menü I	Wirsingeintopf mit Rauchfleisch							
		Rauch; Aroma; 8; 19; 24: a1; c; i; j							
	Menü II	Milchreis mit Zucker, Zimt und Apfelmus							
ءَ ءَ		V 10; 13; 15; 22; a1; g							
	Dessert								

×------

Name	Woche vom 02.11 06.11.2020			Woche vom 09.11 13.11.2020			Woche vom 16.11 20.11.2020			Woche vom 23.11 27.11.2020				Woche vom 30.11 30.11.2020						
	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.			Х	Die.			х	Die.			х	Die.			х	Die.			
	Mi.			Х	Mi.			х	Mi.			Х	Mi.			х	Mi.			
Kd-Nr.	Do.				Do.				Do.				Do.				Do.			
	Fr.			Х	Fr.			х	Fr.			х	Fr.			х	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:

Bitte bestellen Sie bis zum 23. Oktober 2020 über unser Online-Bestellsystem.

Hierzu loggen Sie sich einfach mit Ihrer Kundennummer und Ihrem Passwort auf unserer Internetseite www.bestellung-mahlzeit-gmbh.de oder über unsere kostenfreie App "Mahlzeit GmbH" ein und können Ihre Bestellung, Menüänderung oder auch Abmeldung bequem vornehmen.

Kurzfristige und unvorhersehbare Abmeldungen des Kindes können die Erziehungsberechtigten bis spätestens 08:00 Uhr des Liefertages online tätigen. Nach 08:00 Uhr eingegangene Änderungen können für diesen Tag nicht mehr berücksichtigt werden.

Die Abrechnung erfolgt per SEPA-Basis-Lastschriftmandat.

Voraussetzung dafür ist eine uns vorliegende, einmalig erteilte Einzugsermächtigung.

Die Rechnung wird Ihnen am Monatsende per E-Mail zugeschickt.

Alle Ab- und Umbestellungen werden dabei automatisch berücksichtigt.

Das Essengeld buchen wir derzeit zum 20. im Folgemonat von Ihrem Konto automatisch ab.

Für weitere Rückfragen stehen wir Ihnen telefonisch unter 03946 6899060 oder per E-Mail info.mahlzeit@lieblang.com gern zur Verfügung.

Ihre / Deine Mahlzeit GmbH aus Quedlinburg

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 November 2020