




























SPEISEPLAN VOM 17.04.2023 - 23.04.2023



	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
Menü I	Hähnchen - Reiseintopf mit Paprika i,j und Baguette a,a1,a3,c,f,k,m 	Italienischer Eintopf c,f,g,i mit Baguette a,a1,a3,c,f,k,m 	Rheinischer Bohneneintopf c,g,h,i,j,l,2,3,16,24 mit Vollkornbrot a,a1,a2,a3,a4,a5,a6,k 	Blumenkohl-Hackfleisch- Eintopf a,a1,f,g,i mit Vollkornbrot a,a1,a2,a3,a4,a5,a6,k 	Weißkohleintopf mit Wurstwürfel a,a1,i,j,2,3,8,17 und Vollkornbrot a,a1,a2,a3,a4,a5,a6,k 	Kräuterquark g,i,15 mit Petersilienkartoffeln i 	Rindergulasch a,a1,i,j mit Speck - Rosenkohl i,j,2,3 und Kartoffelklöße l,3,24 
Menü II	Eier c mit Senfsoße a,a1,g,i,j,10 Petersilienkartoffeln und Wachsbohnensalat i,10 	Süße Gnocchi mit Sauerkirschen c,24 	Buntes Gemüseragout a,a1,i,16 mit Reis i 	Milchreis mit Zucker, Zimt g,10,22 und Apfelmus 3,10 	Spirellis i mit Tomatensoße a,a1,i,j,10 und Reibekäse f,g 	Kohlroulade a,a1,i,j mit Soße a,a1,i,j und Salzkartoffeln 	Schweinerückensteak a,a1,i mit Letscho a,a1,i und Bratkartoffeln i,j 
Menü III	Seelachs paniert a,a1,d Champignonsauce a,a1,g,i,15 Kartoffelpüree g,l,3,15,22 Wachsbohnensalat i,10 	Szegediener Gulasch a,a1,i mit Salzkartoffeln 	Hähnchenschnitzel a,a1,c,14,24 mit Erbsen-Maisgemüse a,a1,c und Petersilienkartoffeln 	Putencurry f,g,i,10,24 mit Reis i und Gurkensalat i 	Kibblinge (Seelachs) a1,a2,a3,c,d,f,g,i,j,24 mit Spinat a,a1,g,i,15 und Kartoffelpüree g,l,3,15,22 		
Menü - Mehrweg	Menü III in Porzellan dazu Spargelcremesuppe a,c,f,g,i,j,24 und Kirschschnitte a,a1,c,f,h,1,14,23,24 	Menü III in Porzellan dazu Rinder-Kraftbouillon mit Backerbsen a,a1,c,f,g,i,j,24 und Tropic-Fruchtsalat 	Menü III in Porzellan dazu Tomatencremesuppe a,c,g,13,24 und Melonenkompott 	Menü III in Porzellan dazu Hühner-Kraftbouillon a,a1,c,g,i,22,24 und Rote Grütze mit Vanillesoße g,16,24 	Menü III in Porzellan dazu Champignon-cremesuppe a,a1,g,i,j,1 und Mangokompott 10 		
Salat 1	Tomate-Mozzarella-Salat Eisberg, Tomate, Zwiebel, Mozzarella, Basilikum f,g,15 mit Tomaten Dressing j,1 	Tomate-Mozzarella-Salat Eisberg, Tomate, Zwiebel, Mozzarella, Basilikum f,g,15 mit Tomaten Dressing j,1 	Tomate-Mozzarella-Salat Eisberg, Tomate, Zwiebel, Mozzarella, Basilikum f,g,15 mit Tomaten Dressing j,1 	Tomate-Mozzarella-Salat Eisberg, Tomate, Zwiebel, Mozzarella, Basilikum f,g,15 mit Tomaten Dressing j,1 	Tomate-Mozzarella-Salat Eisberg, Tomate, Zwiebel, Mozzarella, Basilikum f,g,15 mit Tomaten Dressing j,1 		
Salat 2	Chefsalat Eisberg, Tomate, Gurke, Gouda, Ei, Kochschinken, Paprika c,f,g,2,3 mit Kräuter- Dressing i,13,16 	Chefsalat Eisberg, Tomate, Gurke, Gouda, Ei, Kochschinken, Paprika c,f,g,2,3 mit Kräuter- Dressing i,13,16 	Chefsalat Eisberg, Tomate, Gurke, Gouda, Ei, Kochschinken, Paprika c,f,g,2,3 mit Kräuter- Dressing i,13,16 	Chefsalat Eisberg, Tomate, Gurke, Gouda, Ei, Kochschinken, Paprika c,f,g,2,3 mit Kräuter- Dressing i,13,16 	Chefsalat Eisberg, Tomate, Gurke, Gouda, Ei, Kochschinken, Paprika c,f,g,2,3 mit Kräuter- Dressing i,13,16 		
Salat 3	Gemischter Blattsalat mit Kirschtomaten Eisberg, Lollo Rosso, Tomate, Gurke, Paprika, Lauch, Sonnenblumenkerne i,j 	Gemischter Blattsalat mit Kirschtomaten Eisberg, Lollo Rosso, Tomate, Gurke, Paprika, Lauch, Sonnenblumenkerne i,j 	Gemischter Blattsalat mit Kirschtomaten Eisberg, Lollo Rosso, Tomate, Gurke, Paprika, Lauch, Sonnenblumenkerne i,j 	Gemischter Blattsalat mit Kirschtomaten Eisberg, Lollo Rosso, Tomate, Gurke, Paprika, Lauch, Sonnenblumenkerne i,j 	Gemischter Blattsalat mit Kirschtomaten Eisberg, Lollo Rosso, Tomate, Gurke, Paprika, Lauch, Sonnenblumenkerne i,j 		
Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert



Mahlzeit GmbH
Bicklingsbach 10
06484 Quedlinburg

Web www.mahlzeit-gmbh.de
Mail info.mahlzeit@lieblang.com
Tel. 03946-6899060
Fax 03946-6899068

enth.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 von Sahne, 17-mit Nitritpökelsalz, 18-mit Nitrat, 22-mit Milchpulver, 23-mit Molkenpulver, 24-mit Stärke, 25-mit Pflanzeneiweiß, 26-bestrahlt, 28-enthält Aspartam, 32-mit zuges.Pflanzensterinen, 33-mit zuges.Pflanzenstanolen, 35-aus Fleischstücken zusammengefügt, 36-aus Fischstücken zusammengefügt
enth.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-Serif, k-Sesam, l-Schwefeldioxid und Sulfite, m-Lupine, n-Weichtiere