





































SPEISEPLAN VOM 08.05.2023 - 14.05.2023



	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
Menü I	bunter Nudleintopf mit Hühnchenfleisch a,a1,c,i,j und Baguette a,a1,a3,c,f,k,m 	Kesseltulasch mit Kartoffelwürfel a,a1,i 	weißer Bohneneintopf mit Rindfleisch i,j,3,19 Vollkornbrot a,a1,a2,a3,a4,a5,a6,k 	Linseneintopf a,a1,h,i,j,2,3,8,17 mit Vollkornbrot a,a1,a2,a3,a4,a5,a6,k 	Pichelsteinereintopf mit Rindfleisch i,j Baguette a,a1,a3,c,f,k,m 	Kartoffelsuppe i,j mit Bockwurst c,g,h,i,j,l,2,3,24 	geschmorte Hähnchenkeule a,a1,i,j,24 mit Soße a,a1,i,j Blumenkohl a,a1,f,g,i,15 und Petersilienkartoffel 
Menü II	Grießbrei a,a1,g,10,22 mit Sauerkirschen 10,24 	Tomaten-Ratatouillegemüse a,a1,i mit Reis i 	Rührei c,g,i,15 mit Spinat a,a1,g,i,15 und Salzkartoffeln 	Eierpfannkuchen mit Apfelmus a,a1,c,g,3,10 	Vegetarische Klopse a,a1,c,f,h,i,j,k mit Tomatensoße a,a1,i,j,10 und Gemüseris i 	Hering "Hausfrauen Art" d,g,j,9,15 mit Salzkartoffeln und Salatbeilage 1,3,10 	Wildgulasch a,a1,i,j,2,3,10 mit Apfel-Rotkohl i,j,2,3,10 Kartoffelklöße 1,3,24 
Menü III	Fischnuggets a,a1,c,d,f,g,i,j,13,24 mit Senfsoße a,a1,g,i,j,10 Salzkartoffeln und Rote Betesalat i,10 	Hähnchennuggets a1,i,8,24 mit Soße a,a1,i,j Rotkohl i,j,2,3 und Salzkartoffeln 	Kasseler-Sauerkraut-Pfanne a,a1,i,3,19 mit Kartoffelpüree g,l,3,15,22 	Chili con Carne a,a1,c,i mit Reis i 	gebratenes Seelachsfilet a,a1,d,24 mit Spinat-Käse-Soße f,g,15 und Kartoffelpüree g,l,3,15,22 		
Menü - Mehrweg	Menü III in Porzellan dazu Spargel-Cremesuppe 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 Champignoncremesuppe a,a1,g,i,j,1 und Mangokompott 10 		
Salat 1	Reis-Thunfisch-Salat Eisberg, Reis, Paprika, Thunfisch, Zwiebel d,i mit Tomaten-Dressing j,1 	Reis-Thunfisch-Salat Eisberg, Reis, Paprika, Thunfisch, Zwiebel d,i mit Tomaten-Dressing j,1 	Reis-Thunfisch-Salat Eisberg, Reis, Paprika, Thunfisch, Zwiebel d,i mit Tomaten-Dressing j,1 	Reis-Thunfisch-Salat Eisberg, Reis, Paprika, Thunfisch, Zwiebel d,i mit Tomaten-Dressing j,1 	Reis-Thunfisch-Salat Eisberg, Reis, Paprika, Thunfisch, Zwiebel d,i mit Tomaten-Dressing j,1 		
Salat 2	Salat "Vier Jahreszeiten" Eisberg, Ei, Feldsalat, Tomate, Gurke, Schinken, Radieschen c,3 1n mit Dressing i,13,16 	Salat "Vier Jahreszeiten" Eisberg, Ei, Feldsalat, Tomate, Gurke, Schinken, Radieschen c,3 1n mit Dressing i,13,16 	Salat "Vier Jahreszeiten" Eisberg, Ei, Feldsalat, Tomate, Gurke, Schinken, Radieschen c,3 1n mit Dressing i,13,16 	Salat "Vier Jahreszeiten" Eisberg, Ei, Feldsalat, Tomate, Gurke, Schinken, Radieschen c,3 1n mit Dressing i,13,16 	Salat "Vier Jahreszeiten" Eisberg, Ei, Feldsalat, Tomate, Gurke, Schinken, Radieschen c,3 1n mit Dressing i,13,16 		
Salat 3	Salat Royale Eisberg, Ei, Radieschen, Schnittlauch, Tomate, Zwiebel c,i,16 mit Joghurtdressing 	Salat Royale Eisberg, Ei, Radieschen, Schnittlauch, Tomate, Zwiebel c,i,16 mit Joghurtdressing 	Salat Royale Eisberg, Ei, Radieschen, Schnittlauch, Tomate, Zwiebel c,i,16 mit Joghurtdressing 	Salat Royale Eisberg, Ei, Radieschen, Schnittlauch, Tomate, Zwiebel c,i,16 mit Joghurtdressing 	Salat Royale Eisberg, Ei, Radieschen, Schnittlauch, Tomate, Zwiebel c,i,16 mit Joghurtdressing 		
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-Sesamsamen, l-Schwefeldioxid und Sulfite, m-Lupine, n-Weichtiere

