






























# SPEISEPLAN VOM 06.05.2024 - 12.05.2024



	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG	
Menü I	Gemüse Eintopf mit Rindfleisch a,a1,i,j und Vollkornbrot a,a1,a2,a3,a4,a5,a6,k 	Fisch-Gemüsesuppe mit Fenchel d,i dazu Baguette a,a1,a3,c,f,k,m 	Münsterländer Wirsing Eintopf a,a1,i,j,2,3 mit Vollkornbrot a,a1,a2,a3,a4,a5,a6,k 	Karottensuppe mit Schweinefleisch a,a1,i und Baguette a,a1,a3,c,f,k,m 	grüner Bohneneintopf mit Rindfleisch a,a1,i,j,2,3 und Vollkornbrot a,a1,a2,a3,a4,a5,a6,k 	Runx Munx (Steckrübeneintopf) a,a1,i,j,2,3,10 mit Vollkornbrot a,a1,a2,a3,a4,a5,a6,k 	Schweinerückensteak a,a1,i mit Letscho a,a1,i und Salzkartoffeln 	
Menü II	Hefeklöße a,a1,c,f,g,15 mit Beerenfruchtsoße 10,24 	Eier c mit Schnittlauchsoße a,a1,g,i,15 Salzkartoffeln und Salatbeilage 1,3,10 	Mexikanisches Pfannengemüse c,g mit Kartoffelpüree g,l,3,15,22 	Fischfrikadelle mit Dillsoße a,a1,g,i,15 Kartoffelpüree g,l,3,15,22 und Salatbeilage 1,3,10 	Putenschnitzel a,a1,c,14,24 mit Soße a,a1,i,j Erbsengemüse a,a1,10 und Salzkartoffeln 	Currywurst a,c,f,h,i,j,3,24 mit Currysoße a,a1,g,i,3,16 Bratkartoffeln i,j und Salatbeilage 1,3,10 	Rinderbraten "Esterhazy" a,a1,i,j mit Mischgemüse a,a1,i und Salzkartoffeln 	
Menü III	Gyrospfanne a,a1 mit Gemüsereis i 	Jägermedaillon a1,c,g,i,17 mit Tomatensoße a,a1,i,j,10 und Gabelspaghetti a,a1,c 	Hühnerfrikassee a,a1,i,16 mit Salzkartoffeln 					
Menü - Mehrweg	Menü III in Porzellan dazu Spargelcremesuppe a,c,f,g,i,j,24 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 Fruchtsalat 	Menü III in Porzellan dazu Tomatencremesuppe a,c,g,13,24 und Melonenkompott 					
Salat 1	Griechischer Salat Eisberg, Tomate, Paprika, Oliven, Schafskäse, Gurke, Zwiebel g,i,6,15 	Griechischer Salat Eisberg, Tomate, Paprika, Oliven, Schafskäse, Gurke, Zwiebel g,i,6,15 	Griechischer Salat Eisberg, Tomate, Paprika, Oliven, Schafskäse, Gurke, Zwiebel g,i,6,15 					
Salat 2	Bauernsalat Eisberg, Sellerie, Radieschen, Weißkraut, Hackklößchen a,c,10 mit Kräuter-Dressing i,13,16 	Bauernsalat Eisberg, Sellerie, Radieschen, Weißkraut, Hackklößchen a,c,10 mit Kräuter-Dressing i,13,16 	Bauernsalat Eisberg, Sellerie, Radieschen, Weißkraut, Hackklößchen a,c,10 mit Kräuter-Dressing i,13,16 					
Salat 3	Möhren-Orangensalat mit Pistazien Karotten, Orangen, Eisberg, Pistazien, Zitronensaft e,h2,h3,h8,i,10 	Möhren-Orangensalat mit Pistazien Karotten, Orangen, Eisberg, Pistazien, Zitronensaft e,h2,h3,h8,i,10 	Möhren-Orangensalat mit Pistazien Karotten, Orangen, Eisberg, Pistazien, Zitronensaft e,h2,h3,h8,i,10 					
Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	



**Mahlzeit GmbH**  
Bicklingsbach 10  
06484 Quedlinburg

Web [www.mahlzeit-gmbh.de](http://www.mahlzeit-gmbh.de)  
Mail [info.mahlzeit@lieblang.com](mailto:info.mahlzeit@lieblang.com)  
Tel. 03946-6899060  
Fax

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-bestraht, 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-Senf, k-Sesam, m-Lupine, n-Weichtiere