






















SPEISEPLAN VOM 23.12.2024 - 29.12.2024



	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
Menü I	vegetarische Gyrospfanne (Soja) a,a1,c,f,g,h,h1,i,j,k,14,24,25 mit Reis i 	Bockwurst c,g,h,i,j,l,2,3,24 mit Kartoffelsalat a,a1,c,f,g,j,2 	Kalbsgulasch a,a1,i,j mit Leipziger Allerlei a,a1,i und Salzkartoffeln 	gebratenes Seelachsfilet a,a1,d,24 mit Wakame-Gemüsesoße a,a1,i,16 und Reis i 	Hühner Minestra g,i,j mit Baguette a,a1,a3,c,f,k,m 	Blumenkohl-Cremesuppe a,c,g,13,24 mit Brötchen a,a1,a2,a3,a4,f,k,10 	Champignonhuhn a,a1,f,g,i,15 mit Salzkartoffeln und Tomatensalat i,l,3,10 
Menü II	Makkaroni a,a1,c mit Tomaten - Wurstgulasch i,j,2,3,8,10,17 	buntes Hähnchenragout a,a1,g,i,j,16 mit Salzkartoffeln 	Entenkeule i mit Soße a,a1,i,j Rotkohl i,j,2,3 und Kartoffelklöße l,3,24 	Thüringer Zwiebelrostbraten mit Zwiebelsoße a,a1,i,j Speckbohnen i,j,2,3 und Semmelknödel 	Seelachsfilet paniert a,a1,d mit Tomaten - Frischkäsesoße a,a1,g,i,j,13 und Reis i 	Schweineschnitzel a,a1,c,g,24 mit Rahmsoße a,a1,i,16 Erbsengemüse a,a1,10 und Salzkartoffeln 	Scholle paniert a,a1,d mit Kartoffelpüree g,l,3,15,22 und Tomatensalat i,l,3,10 
Menü III							
Sonderkost	Nudeln glutenfrei f mit Tomatensoße i,j,10,24 	buntes Hähnchenragout i,j,24 mit Salzkartoffeln 	Kalbsgulasch i,j,24 mit Leipziger Allerlei i und Salzkartoffeln 	Thüringer Zwiebelrostbraten mit Zwiebelsoße i,j,24 Speckbohnen i,j,2,3 und Salzkartoffeln 	Gemüseintopf i,j 	Schweinesteak i,1,2,3,4 mit Soße i,j,24 Erbsengemüse 10 und Salzkartoffeln 	gedämpftes Seelachsfilet d,i mit Salzkartoffeln und Tomatensalat i,l,3,10 
Salat 1							
Salat 2							
Salat 3							
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

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-Senf, k-Sesam, l-Schwefeldioxid und Sulfite, m-Lupine, n-Weichtiere

Nährwertangaben sind pro 100 g.

