

Monat Februar 2025

SPEISEPLAN VOM 01.02.2025 - 28.02.2025



-			MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
James.	7.02.25		chokoladen-Puddingsuppe f,g,10,22,24 mit wieback a,a1	Bauerneintopf mit Fleischklößchen und roten Bohnen a,a1,f,g,i dazu Dessert	Soljanka a,a1,i,j,2,3,8 mit Brötchen a,a1,a2,a3,a4,f,k,10 dazu Dessert	Serbischer Bohneneintopf mit Rindfleisch i,j dazu Vollkornbrot a,a1,a2,a3,a4,a5,a6,k	Hühner Minestra g,i,j mit Baguette a,a1,a3,c,f,k,m dazu Dessert
CAN THE NEW	25 bis 07		, , , ,	Eier c mit Kräutersoße a,a1,g.i,15 und Salzkartoffeln dazu Dessert	Blumenkohl- Käse- Medaillon a,a1,c,f,i,j,14,24 mit heller Soße a,a1,i,16 und Kartoffelpüree g,l,3,15,22 dazu Dessert	Grießbrei a,a1,g,10,22 mit Apfelsoße 10,24	Kräuterquark g.i,15 mit Salzkartoffeln dazu Dessert
222	03.02.2			Hähnchennuggets a1,i,8,24 mit Soße a,a1,i,j Rotkohl i,j,2,3 und Salzkartoffeln dazu Dessert	Schweinegulasch a,a1,i,j mit Butterbohnen f,g,i,15 und Salzkartoffeln dazu Dessert		Seelachsfilet paniert a,a1,d mit Tomaten - Frischkäsesoße a,a1,g,i,j,13 und Reis i dazu Dessert
	1.02.25		aguette a,a1,a3,c,f,k,m	Karottensuppe mit Schweinefleisch a,a1,i und Vollkornbrot a,a1,a2,a3,a4,a5,a6,k dazu Dessert g,15			gelber Erbseneintopf _{a,h,i,j,2,3} mit Wiener Würstchen _{2,3,8} dazu Dessert _{9,24}
	25 bis 14		ollkornnudeln a1,c mit Tomaten - rischkäsesoße a,a1,g,i,j,13	Rührei c.i mit Spinat a.a1.g.i und Salzkartoffeln dazu Dessert g.15	Gemüsefrikadelle a,a1,c,i,24 mit Kräutersoße a,a1,g,i,15 und Salzkartoffeln dazu Dessert		Chinagemüsepfannea1,b,f,g,i,1 mit Reis i dazu Dessert g,24
	10.02.2	꽃 a,a	önigsberger a,a1,i,16 mit Kapernsoße a1,i,16 Salzkartoffeln und ote Betesalat i,10	Seelachswürfel in Ratatouillesoße a,a1,d,g,i,13,16 mit Kartoffelpüree g,l,3,15,2 dazu Dessert g,15	Salzkartoffeln dazu Dessert	Hähnchenkeule mit Soße a,a1,i,jl,1 Kohlrabigemüse a,a1,f,g,i und Salzkartoffeln	Rindergulasch a,a1,i,j mit Rotkohl i,j,2,3 und Salzkartoffeln dazu Dessert g,24
	1.02.25	⊩ا ≩	ternchen Nudelsuppe mit ühnchenfleisch a,a1,c,i,j azu Baguette a,a1,a3,c,f,k,m	Italienischer Gemüseeintopf mit Rindfleisch c,f,g,i Baguette a,a1,a3,c,f,k,n dazu Dessert	Rheinischer Bohneneintopf c,g,h,i,j,l,2,3,16,24 mit Vollkornbrot a,a1,a2,a3,a4,a5,a6,k dazu Dessert	Lauch-Hackfleischeintopf 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 dazu Vollkornbrot a,a1,a2,a3,a4,a5,a6,k dazu Dessert
Mahlzeit GmbH Bicklingsbach 10	25 bis 27	ZZ bı		Hefeklöße a,a1,c,f,g,15 mit Vanillesoße g,10,22 dazu Dessert		Milchreis g,10,22 mit Zucker und Zimt g,10,22 und Apfelmus 3,10	Eier c mit Senfsoße a,a1,g,i,j,10 und Salzkartoffeln dazu Dessert
06484 Quedlinburg Web www.mahlzeit-gmbh.de Mail info.mahlzeit@lieblang.com	17.02.2		alzkartoffeln	Seelachs paniert a,a1,d mit Gurkensoße a,a1,g,i,15 und Kartoffelpüree g,l,3,15,22 dazu Dessert		Putencurry f,g,i,10,24 mit Reis i und Gurkensalat i,i,3	Kibblinge (Seelachs) a1,a2,a3,c,d,f,g,i,j,24 mit Spinat a,a1,g,i und Salzkartoffeln dazu Dessert
Tel. 03946-6899060 Fax	.02.25		ürbiscremesuppe a,a1,i,16 mit Vollkornbrot a1,a2,a3,a4,a5,a6,k	grüner Erbseneintopf i,j,2,3 mit Wiener Würstchen 2,3,8 dazu Dessert	Wirsingeintopf mit Kasseler g.i,j.3,19 dazu Vollkornbrot a,a1,a2,a3,a4,a5,a6,k dazu Dessert	11	bunter Hackfleischeintopf a,a1,i mit Baguette a,a1,a3,c,f,k,m dazu Dessert
enth.Zusatzstoffe:1-mit Farbstoff, 2-mit Konservierungsstoff, 3-mit Antiovidationsmittel, 4-mit Geschmacksverstärker, 5-geschwefelt, 6- geschwärzt, 7-gewachst, 8-mit Phosphat, Süßungsmittel(n), 10-mit Zucker(n) und	5 bis 28		üße Gnocchi c,24 mit Sauerkirschsoße ,24	Mexikanisches Pfannengemüse c.g mit Kartoffelpüree g.l.3,15,22 dazu Dessert	Kräuterquark g,i,15 mit Salzkartoffeln dazu Dessert	Amerikan Pancake a,10,24 mit Apfelmus 3,10	bunte Couscous-Pfanne a,a1,f,i mit heller Soße a,a1,i,16 dazu Dessert
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 Särke, 25-mit Pflanzeneiweiß, 26-bestrahlt.	24.02.2	S G	ryrospfanne _{a,a1} mit Gemüsereis i	Jägerschnitzel a1,c,g,i,17 mit Tomatensoße a,a1,i,j,10 und Gabelspaghetti a,a1,c dazu Dessert		Dillsoße a,a1,g,i,15 Kartoffelpüree g,I,3,15	Putenschnitzel a,a1,c,14,24 mit Soße a,a1,i,j Leipziger Allerlei a,a1,i und Salzkartoffeln dazu Dessert
24-mit starke, 2-mit Pilanzeneiwelis, 2-cestranit, 28-enthäll Aspartam, 32-mit zuges, Pilanzensterinen, 33-mit zuges, Pilanzenstanolen, 35-aus Fleischstücken zusammengefügt, 36-aus Fischstücken zusammengefügt enth Allergeners a-Gluten, a1-Weizen Gluten, a2-	22	Z					
emin/Arietyeire - Grotieri, a r/wiezeri 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-Kaschunisse, h5-Pekannüsse, h6-	Z.	ΣE					
Paranüsse, h7-Pistazien, h8-Makademianüsse, h7- Queenslandnüsse, i-Sellierie, j-Senf, k-Sesamsamen, I-Schwefeldioxid und Suffite, m-Lupine, n-Weichtliere Nährwertangaben sind pro 100 g.	CM	EM3					

BESTELLSCHEIN

Name / Kd-Nr.:

Einrichtung:

)2.25	Мо	Di	Mi	Do	Fr	12.25	Мо	Di	Mi	Do	Fr	12.25	Мо	Di	Mi	Do	Fr	2.25	Мо	Di	Mi	Do	Fr	Мо	Di	Mi	Do	Fr
is 07.0	M1	M1	M1	M1	M1	is 14.0	M1	M1	M1	M1	M1	is 21.0	M1	M1	M1	M1	M1	is 28.0	M1									
2.25 bi	M2	M2	M2	M2	M2	2.25 bi	M2	M2	M2	M2	M2	2.25 bi	M2	M2	M2	M2	M2	2.25 bi	M2									
03.07	МЗ	МЗ	МЗ	МЗ	МЗ	10.02	МЗ	МЗ	МЗ	МЗ	МЗ	17.02	МЗ	M3	M3	M3	M3	24.02	МЗ									