

























SPEISEPLAN VOM 22.12.2025 - 28.12.2025

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
Menü I	Gemüsefrikadelle a,a1,c,i,24 mit Kräutersoße a,a1,g,i,15 und Kartoffelpüree g,l,3,15,22 	Grünkohleintopf a,a1,i,j,2,3 mit Mettenden dazu Vollkornbrot a,a1,a2,a3,a4,a5,a6,k 	Bockwurst 2,3,24 mit Kartoffelsalat a,a1,c,f,g,j,2 	Kalbsragout a,a1,i,j mit bunten Gnocchi 1,24 	Rinder- geschnetzeltes a,a1,i,j,2,9,16 mit Schwarzwurzeln a,a1,g,i und Salzkartoffeln 	Linseneintopf a,a1,h,i,j,2,3 mit Rotwurst a,i,j,8,17 	paniertes Schollenfilet a,a1,d mit Kräutersoße a,a1,g,i,15 Pfannengemüse 1 Salzkartoffeln 
Menü II	Gyrosplanne a,a1 mit Gemüseréis i 	Königsberger Klopse a,a1,i mit Kapernsoße a,a1,i,16 Salzkartoffeln und Salat i,3,10 	Burgunderbraten mit Soße a,a1,i,j,l,1 Romanescogemüse a,a1,g,i,15 und Petersilien- kartoffeln i 	Entenkeule i mit Soße a,a1,i,j,l,1 Apfel- Rotkohl i,j,2,3,10 und Kartoffelklöße 10,24 	Rotkohlroulade mit Wildbrät a,a1,i,j dazu Preiselbeersoße a,a1,i,j,l,1,2,3 und Kartoffelpüree g,l,3,15,22 	gefüllte Paprikaschote mit Soße a,a1,i,j,l,1,2,3 und Reis 	gekochtes Rind- fleisch i,j mit Meerrettichsoße a,a1,g,i,l,3,5,16 Salzkartoffeln und Rote Betesalat i 
Menü III							
Sonderkost	Gyrosplanne 24 mit Gemüseréis i 	Grünkohleintopf i,j,2,3,24 mit Mettenden 	Burgunderbraten mit Soße i,j,24 Romanescogemüse i und Salzkartoffeln 	Entenkeule i mit Soße i,j,24 Rotkohl 24 und Salzkartoffeln 	Rindergeschnetzel es i,j,24 mit Schwarzwurzeln i,24 und Salzkartoffeln 	Linseneintopf h,i,j,2,3,24 	gekochtes Rind- fleisch i,j mit Meerrettichsoße i,l,3,5,16 Salzkartoffeln und Rote Betesalat i,10 
Salat 1							
Salat 2							
Salat 3							
Dessert	Dessert	Dessert g,24	Dessert	Dessert g,10,24	Dessert	Dessert g,24	Dessert g,10,24

Mahlzeit GmbH
Bicklingsbach 10
06484 Quedlinburg

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

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 Natripökelsalz, 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-Sesamsamen, l-Schwefeldioxid und Sulfite, m-Lupine, n-Weichtiere
Nährwertangaben sind pro 100 g.