

Speiseplan meerBlick - Ihr Caterer

KW11	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4
Mo, 09.03.2026	Linseneintopf (G) - Geflügelwurst, kleines Brötchen (J1) Obststück (10)	Kartoffelcrèmesuppe (G), kleines Brötchen (J1) Obststück (10)	Schweineschnitzel* (J1,F), gemischtes Gemüse, Schupfnudeln, Sauce Obststück (10)	Salat - getrocknete Tomaten – Joghurtdressing (K,14), Baguette (J1) Obststück (10)
Di, 10.03.2026	Gyrosauflauf (Hähnchen), überbackener Käse (K,14,G) Vanillepudding (K,14)	Rahmspinat, Salzkartoffeln, gekochtes Ei (F) Vanillepudding (K,14)	Schweineschnitzel* (J1,F), Wedges, Paprikasauce Vanillepudding (K,14)	Salat, Hähnchendönerfleisch – Kräuterdressing (K,14), Baguette (J1) Vanillepudding (K,14)
Mi, 11.03.2026	Fischfrikadelle* (B,J1), Mischgemüse in Rahmsauce, Stampfkartoffeln (K) Obststück (10)	Nudel-Gemüse-Auflauf (F,G, J1) Obststück (10)	Schweineschnitzel*(J1,F), Mischgemüse in Rahmsauce, Stampfkartoffeln (K) Obststück (10)	Salat, Crème-Cheese-Jalapeños – Currydressing (K,14), Baguette (J1,K) Obststück (10)
Do, 12.03.2026	Pasta, Zucchini-Hackfleisch -Sauce (Geflügel) (F,M,J1,G) Fruchtjoghurt (1,14,K)	Linsenfrikassee, Gemüsestreifen, Reis Fruchtjoghurt (1,14,K)	Schweineschnitzel*(J1,F), Zucchini in Rahmsauce, Reis Fruchtjoghurt (1,14,K)	Salat – Gyrosfleisch, Kräuterdressing (K,14), Baguette (J1) Fruchtjoghurt (1,14,K)
Fr, 13.03.2026	Kassler Braten, Sauerkraut, Salzkartoffeln, Sauce Obststück (10)	Spinatlasagne (J1,K,14) Obststück (10)	Schweineschnitzel*(J1,F), Brokkoli, Salzkartoffeln, Sauce Obststück (10)	Griechischer Salat – Schafskäse, Oliven, Essig-Öl-Dressing, Baguette (J1) Obststück (10)

Allergene:

A=Weichtierzeugnisse	E=Sojaerzeugnisse
B=Fischerzeugnisse	F=Eierzeugnisse
C=Sesamerzeugnisse	G=Selleriezeugnisse
D= Schalenfrüchte	H=Senferzeugnisse
D1 Mandeln	I=Erdnüsse
D2 Haselnüsse	J= glutenhaltige Erzeugnisse
D3 Walnüsse	J1 Getreide Weizen
D4 Cashewnüsse	J2 Dinkel
D5 Pecanunüsse	J3 Khorosan Weizen
D6 Paranüsse	J4 Roggen
D7 Pistazien	J5 Gerste
D8 Macadamianüsse	J6 Hafer
D9 Queenslandnüsse	K= Milcherzeugnisse

L= Krebstiere
M= Schwefeldioxid und Sulfite
N= Lupinenerzeugnisse
*= frisches Fertigprodukt

Zusatzstoffe:

1 = mit Farbstoff	14= mit Milcheiweiß
2 = mit Konservierungsstoff	15= koffeinhaltig
3 = mit Nitritpökelsalz	16= chininhaltig
4 = mit Nitrat	17= genetisch verändert
5 = mit Nitritpökelsalz und Nitrat	
6 = mit Antioxidationsmitteln	
7 = mit Geschmacksverstärker	
8= geschwefelt	
9= geschwärzt	
10= gewachst	
11= mit Süßungsmitteln	
12= enthält Phenylalaninquelle	
13= mit Phosphat	