

Speiseplan meerBlick - Ihr Caterer

KW 46	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4
Mo, 10.11.2025	Hühnerfrikassee – Butterreis (K) Fruchtquark (K,1,14)	Kartoffel-Gemüse-Gratin (K) Fruchtquark (K,1,14)	Fischfrikadelle* (J1, B) - Erbsen & Möhren in Rahmsauce, Reis Fruchtquark (K,1,14)	Salat mit Schweineschnitzel in Streifen (J1,F), Kräuterdressing (K), Baguette (J1) Fruchtquark (K,1,14)
Di, 11.11.2025	gebratenes Seelachsfilet* (J1,B) – Dillsauce (G), Salzkartoffeln, Karottensalat Obststück 10	Milchreis (K), warmer Obstkompott, Zimtucker Obststück 10	Fischfrikadelle* (J1, B) - Salzkartoffeln, Dillsauce (G), Karottensalat Obststück 10	Salat – mariniertes Grillgemüse, Joghurtdressing (K,14), Baguette (J1) Obststück 10
Mi, 12.11.2025	Schnitzel* (J1,F) - Rahmgemüse, Kartoffelecken (J1,F) Fruchtjoghurt (1,14,K)	Chili sin Carne – Reis Fruchtjoghurt (1,14,K)	Fischfrikadelle* (J1,B) - Rahmgemüse, Kartoffelecken Fruchtjoghurt (1,14,K)	Salat mit Thunfisch (B)– Joghurtdressing (K14), Baguette (J1) Fruchtjoghurt (1,14,K)
Do, 13.11.2025	Hähnchen Nuggets* (J1), Möhrchen, Backkartoffeln, Sour Crème (J1,K) Obststück 10	Spinat-Lasagne (J1,K) Obststück 10	Fischfrikadelle* (J1,B) - Möhren, Backkartoffeln, Remouladensauce (F) Obststück 10	Salat mit Hähnchenschnitzel in Streifen (J1,F), Kräuterdressing (K,14), Baguette (J1) Obststück 10
Fr, 14.11.2025	Gulaschsuppe - Brötchen (J1) Vanillepudding (K,14)	Kürbiscremesuppe (K) – Brötchen (J1) Vanillepudding (K,14)	Fischfrikadelle* (J1,B) - Blumenkohl, Schupfnudeln, Sauce Vanillepudding (K,14)	Salat mit gebratener Hähnchenbrust – Joghurtdressing (K,14), Baguette (J1) Vanillepudding (K,14)

Allergene:

A=Weichtierzeugnisse	E=Sojaerzeugnisse
B=Fischerzeugnisse	F=Eierzeugnisse
C=Sesamerzeugnisse	G=Sellerieerzeugnisse
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	