

Speiseplan meerBlick - Ihr Caterer

KW 48	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4
Mo, 24.11.2025	Fischstäbchen* (B,J1) – Rahmkohlrabi (K), Petersilienkartoffeln Vanillepudding (K,14)	Blumenkohl-Käse-Medaillons* - (D), Salzkartoffeln, Sauce Vanillepudding (K,14)	Hähnchenschnitzel* (J1,F) - Rahmkohlrabi, Petersilienkartoffeln Vanillepudding (K,14)	Salat, Crème-Cheese-Jalapeños – Baguette (J1,K) Vanillepudding (K,14)
Di, 25.11.2025	Geflügel-Wintergemüse Eintopf – Brötchen (J1) Obststück 10	Tomatencremesuppe – Reiseinlage (J1,K) – Brötchen (J1) Obststück 10	Hähnchenschnitzel* (J1,F) - Maisgemüse, Kartoffelecken, Sauce Obststück 10	Salat, Hähnchendönerfleisch – Kräuterdressing (K,14), Baguette (J1) Obststück 10
Mi, 26.11.2025	Nudeln (J1) – Rindfleischbolognese Fruchtjoghurt (K,1,14)	Milchnudeln (J1,K) – Vanillecrèmesauce (K,14), warme Kirschen Fruchtjoghurt (K,1,14)	Hähnchenschnitzel* (J1,F) - Brokkoli, Gnocchis, Sauce Fruchtjoghurt (K,1,14)	Salat – gebratene Baconscheiben, Joghurtdressing (K,14), Baguette (J1) Fruchtjoghurt (K,1,14)
Do, 27.11.2025	Hähnchenbrust Natur* - Rahmgemüse, Reis Obststück 10	Rahmspinat, Salzkartoffeln, gekochtes Ei (F) Obststück 10	Hähnchenschnitzel* (J1,F) - Rahmgemüse, Reis Obststück 10	Salat mit marinierten Champignonköpfen – Currydressing (K,14), Baguette (J1) Obststück 10
Fr, 28.11.2025	Köttbullar* - Erbsen, Rigatoni, Preisselbeeren, Rahmsauce (G) Schokoladenpudding (K,14)	Zucchini Lasagne (K) Schokoladenpudding (K,14)	Hähnchenschnitzel* (J1,F) - Erbsen, Kartoffelrösti, Sauce Schokoladenpudding (K,14)	Salat - gefüllte Kirschtomate*, Kräuterdressing (K,14), Baguette (J1) Schokoladenpudding (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	