

Rückgabe bis spätestens 23.01.2026
an 0173-7108745 o. speiseplan@meerblickwhv.de



Speiseplan Februar 2026

VGS Stadtmitte

Name: _____ **Kl.:** _____

Allergien?: _____

vegetarisch: _____ **vegan:** _____ **pescatarisch:** _____

Tag	Datum	Merkmal	Menüs	Dessert	Auswahl M1	Auswahl M2
Mi	04.02.2026		1) Lasagne (J1) – Bolognese 2) Quinoa-Gemüse-Pfanne - Kräutercremefraiche (K,14)	Schokoladenpudding (K,14)		
Do	05.02.2026		1) Rindergulasch – Karotten, Spätzle 2) Milchnudeln (J1,K) – Vanillecrèmesauce (K,14), warme Kirschen	Obststück (10)		
Di	10.02.2026		1) Wintergemüseeintopf (Geflügel)– Brötchen (J1) 2) Tomatencrèmesuppe – Reiseinlage (J1,K) – Brötchen (J1)	Vanillepudding (K,14)		
Mi	11.02.2026		1) Königsberger Klopse o. Kapern (Geflügel), , Rote Beete (3), Petersilienkartoffeln, Sauce 2) Pfannkuchen (J1), warmer Apfelmus, Zimtzucker	Obststück (10)		
Do	12.02.2026		1) Geflügelgeschnetzeltes – buntes Gemüse, Nudeln (J1,F) 2) Gemüse-Bratling*(G,J1), Salzkartoffeln, Rahmsauce	Fruchtjoghurt (K,1,14)		
Di	17.02.2026		1) Hähnchen Nuggets* (J1), Möhrchen, Backkartoffeln, Sour Crème (J1,K) 2) Schupfnudeln, warmer Apfelmus, Zimtzucker	Obststück (10)		
Mi	18.02.2026		1) Gulaschsuppe - Brötchen (J1) 2) Steckrübencrèmesuppe (K) – Brötchen (J1)	Vanillepudding (K,14)		

Rückgabe bis spätestens 23.01.2026
an 0173-7108745 o. speiseplan@meerblickwhv.de



Do	19.02.2026		1) gebratenes Seelachsfilet* (J1,B) – Dillsauce (G), Salzkartoffeln, Karottensalat 2) Rahmspinat, Salzkartoffeln, gekochtes Ei (F)	Obststück (10)		
Di	24.02.2026		1) Hühnerfrikassee (K,14), Reis 2) Brokkoli-Nuß-Ecken* (J1,G), Salzkartoffeln, Rahmsauce	Schokoladenpudding (K,14)		
Mi	25.02.2026		1) meerBlicks Räubertopf: Geflügelbällchen* (J1,F), Rahmgemüse, Salzkartoffeln (G) 2) Schupfnudeln* (J1,F) – Rahmgemüse	Obststück (10)		
Do	26.02.2026		1) Hähnernudelsuppe (J1,F) – Brötchen (J1) 2) Bohneneintopf – Brötchen (J1)	Fruchtjoghurt (K,1,14)		

Kennzeichnungserklärung Allergene:

A=Weichtiererzeugnisse, B=Fischerzeugnisse, C=Sesamerzeugnisse, D= Schalenfrüchte: D1 Mandeln, D2 Haselnüsse, D3 Walnüsse, D4 Cashewnüsse, D5 Pecanunüsse, D6 Paranüsse, D7 Pistazien, D8 Macadamianüsse, D9 Queenelandnüsse, E=Sojaerzeugnisse, F=Eiererzeugnisse, G=Sellericerzeugnisse, H=Senferzeugnisse, I=Erdnüsse, J= glutenhaltige Erzeugnisse: J1 Getreide Weizen, J2 Dinkel, J3 Khorasan Weizen, J4 Roggen, J5 Gerste, J6 Hafer, K= Milcherzeugnisse, L= Krebstiere, M= Schwefeldioxid und Sulfite, N= Lupinenerzeugnisse, *= frisches Fertigprodukt

Kennzeichnungserklärung Zusatzstoffe:

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

Änderungen vorbehalten! Die Schweinefleischalternative ist den gemeldeten muslimischen Kindern vorbehalten bzw. für die Einrichtungen, die komplett ohne Schweinefleisch beliefert werden— Saucen sind komplett allergen + schweinefleischfrei