

Rückgabe bis spätestens 23.02.2026

an 0173-7108745 o. speiseplan@meerblickwhv.de

Speiseplan März 2026

OBS Nordsee-Campus WHV

Name: _____ **Klasse:** _____

Allergien?: _____

o. Schwein?: _____ **vegetarisch:** _____

vegan: _____ **pescetarisch:** _____

Tag	Datum	Merkmal	Menüs	Dessert	Auswahl M1	Auswahl M2
Mo	02.03.2026	  	1) Chili con Carne, Reis 2) Chili sin Carne, Reis	Fruchtjoghurt (K,1,14)		
Di	03.03.2026	 	1) Backfisch* (B,J1) Erbsen& Möhren in Rahmsauce, Stampfkartoffeln 2) Nudelpfanne (J1), Kaisergemüse, Basilikum-Tomatencrèmesauce (J1)	Obststück (10)		
Mi	04.03.2026	  	1) Bratwurst (H,G) (Geflügel), grüne Bohnen, Salzkartoffeln, Sauce 2) Spätzle-Gemüse-Pfanne überbacken (G,J1,F,K,14)	Schokoladenpudding (K,14)		
Do	05.03.2026	  	1) Nudeln (J1,F) , Bolognesesauce (Geflügelhackfleisch) 2) Schupfnudeln* (J1,F), warmer Obstkompott, Zimtucker	Obststück (10)		
Mo	09.03.2026	  	1) Linseneintopf (G) - Geflügelwurst, kleines Brötchen (J1) 2) Kartoffelcrèmesuppe (G), kleines Brötchen (J1)	Obststück (10)		
Di	10.03.2026	 	1) Gyrosauflauf (Hähnchen), überbackener Käse (K,14,G) 2) Rahmspinat, Salzkartoffeln, gekochtes Ei (F)	Vanillepudding (K,14)		
Mi	11.03.2026	 	1) Fischfrikadelle* (B,J1), Mischgemüse in Rahmsauce, Stampfkartoffeln (K) 2) Nudel-Gemüse-Auflauf (F,G, J1)	Obststück (10)		

Rückgabe bis spätestens 23.02.2026

an 0173-7108745 o. speiseplan@meerblickwhv.de

Do	12.03.2026	  	1) Pasta, Zucchini-Hackfleisch -Sauce (Geflügel) (F,M,J1,G) 2) Linsenfrikassee, Gemüsestreifen, Reis	Fruchtjoghurt (K,1,14)		
Mo	16.03.2026	 	1) Hühnerfrikassee, Erbsen, Möhren, Reis 2) Blumenkohl-Kartoffel-Auflauf (G,K,14)	Schokoladenpudding (K,14)		
Di	17.03.2026	  	1) "Omas" Grüne Bohnen Eintopf (G,D) Würsteinlage (Geflügel), kleines Brötchen (J1) 2) Kohlrabi-Kartoffel-Suppe, kleines Brötchen (G, J1)	Obststück (10)		
Mi	18.03.2026	 	1) Hähnchenschnitzel* (J1,F) Erbsen, Salzkartoffeln, Sauce 2) Backkartoffeln, Pfannengemüse, Dip (K,14,F)	Vanillepudding (K,14)		
Do	19.03.2026	 	1) Fischstäbchen* (B, J1), Blumenkohl in Rahmsauce , Salzkartoffeln, 2) Milchnudeln (J1,F), heiße Kirschen (3)	Obststück (10)		

Kennzeichnungserklärung.Allergene:

A=Weichtierzeugnisse, B=Fischerzeugnisse, C=Sesamerzeugnisse, D= Schalenfrüchte: D1 Mandeln, D2 Haselnüsse, D3 Walnüsse, D4 Cashewnüsse, D5 Pecanunüsse, D6 Paranüsse, D7 Pistazien, D8 Macadamianüsse, D9 Queenslandnüsse, E=Sojaerzeugnisse, F=Eierzeugnisse, G=Sellerieerzeugnisse, H=Senferzeugnisse, I=Erdnüsse, J= glutenhaltige Erzeugnisse: J1 Getreide Weizen, J2 Dinkel, J3 Khorosan 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= geschwärzt, 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