

Rückgabe bis spätestens 23.02.2026
an 0173-7108745 o. speiseplan@meerblickwhv.de



Speiseplan März 2026

VGS Stadtmitte

Name: _____ **Klasse:** _____

Allergien?: _____

vegetarisch: _____ **vegan:** _____

pescetarisch: _____

| Tag | Datum | Merkmal | Menüs | Dessert | Auswahl M1 | Auswahl M2 |
|-----|------------|---------|--|---------------------------|------------|------------|
| Di | 03.03.2026 | | 1) Backfisch*(B,J1) Erbsen& Möhren in Rahmsauce, Stampfkartoffeln 2) Nudelpfanne (J1), Kaisergemüse, Basilikum-Tomatencrémesauce (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, Zimtzucker | 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) | | |
| Do | 12.03.2026 | | 1) Pasta, Zucchini-Hackfleisch -Sauce (Geflügel) (F,M,J1,G) 2) Linsenfrikassee, Gemüsestreifen, Reis | Fruchtjoghurt (K,1,14) | | |
| | | | | | | |
| Di | 17.03.2026 | | 1) "Omas" Grüne Bohnen Eintopf (G,D), Wursteinlage (Geflügel), kleines Brötchen (J1) | Obststück (10) | | |

Rückgabe bis spätestens 23.02.2026
an 0173-7108745 o. speiseplan@meerblickwhv.de



| | | | | | | |
|----|------------|--|---|-----------------------|--|--|
| | | | 2) Kohlrabi-Kartoffel-Suppe, kleines Brötchen (G, J1) | | | |
| 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=Weichtiererzeugnisse, B=Fischerzeugnisse, C=Sesamerzeugnisse, D= Schalenfrüchte: D1 Mandeln, D2 Haselnüsse, D3 Walnüsse, D4 Cashewnüsse, D5 Pecannüsse, D6 Paranüsse, D7 Pistazien, D8 Macadamianüsse, D9 Queenslandnüsse, E=Sojaerzeugnisse, F=Eiererzeugnisse, G=Sellerieerzeugnisse, 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 Nitritipökelsalz 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