

**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-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)		
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=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