

Rückgabe bis spätestens 23.10.2025

an 0173-7108745 o. speiseplan@meerblickwhv.de

Speiseplan November 2025

VGS Cäciliengroden

Name: _____ **Klasse:** _____

Allergien?: _____

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

vegan: _____ **pescetarisch:** _____

Tag	Datum	Merkmal	Menüs	Dessert	Auswahl M1	Auswahl M2
Mo	03.11.2025	 	1) Rindergulasch – Apfelrotkohl, Kartoffelklöße (J1) 2) Quinoa-Gemüse-Pfanne - Kräutercremefraiche (K,14)	Obststück (10)		
Di	04.11.2025	 	1) Backfisch* (J1,F,B)– Salzkartoffeln, Rahmwirsing (K) 2) Gabelspaghetti (J1,F) – Tomaten-Kräuterrahm-Sauce	Vanillepudding (K,14)		
Mi	05.11.2025	 	1) Geflügelgeschnetzeltes – Gemüse (F), Nudeln (J1), 2) Gemüsecurry – Kräuterreis	Obststück (10)		
Do	06.11.2025	 	1) Linseneintopf (G) mit Geflügelwürstchen – Brötchen (J1,G) 2) Kartoffel-Lauch-Suppe (G)– Brötchen (J1)	Fruchtjoghurt (K,1,14)		
Mo	10.11.2025	 	1) Hühnerfrikassee – Butterreis (K) 2) Kartoffel-Gemüse-Gratin (K)	Fruchtquark (K,1,14)		
Di	11.11.2025	 	1) gebratenes Seelachsfilet* (J1,B) – Dillsauce (G), Salzkartoffeln, Karottensalat 2) Milchreis (K), warmer Obstkompott, Zimtucker	Obststück (10)		
Mi	12.11.2025	 	1) Schnitzel* (J1,F) - Rahmgemüse, Kartoffelecken (J1,F), 2) Chili sin Carne – Reis	Fruchtjoghurt (1,14,K)		
Do	13.11.2025	 	1) Hähnchen Nuggets* (J1), Möhrchen, Backkartoffeln, Sour Crème (J1,K) 2) Spinat-Lasagne (J1,K)	Obststück (10)		
Mo	17.11.2025	 	1) Hühnernudelsuppe (J1,F) – Brötchen (J1) 2) Bohneneintopf – Brötchen (J1)	Obststück (10)		

Rückgabe bis spätestens 23.10.2025
an 0173-7108745 o. speiseplan@meerblickwhv.de

Speiseplan November 2025

VGS Cäciliengroden

Name: _____ **Klasse:** _____

Allergien?: _____

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

vegan: _____ **pescetarisch:** _____

Di	18.11.2025	 	1) Fischfrikadelle* (B) –Salzkartoffeln, Kräutersauce (K), Wachsbrechbohnsensalat 2) Blumenkohl-Kartoffel-Auflauf (K)	Schokoladenpudding (K,14)		
Mi	19.11.2025	 	1) Geflügelgulasch – Pariser Karotten, Spätzle (J1,F) 2) Kichererbsencurry – Reis	Obststück (10)		
Do	20.11.2025	 	1) geschmorter Weißkohl, Rinderhackfleisch, Salzkartoffeln 2) Kartoffel-Brokkoli-Pfanne	Fruchtquark (K,1,14)		
Mo	24.11.2025	 	1) Fischstäbchen* (B,J1) – Rahmkohlrabi (K), Petersilienkartoffeln 2) Blumenkohl-Käse-Medaillons* - (D), Salzkartoffeln, Sauce	Vanillepudding (K,14)		
Di	25.11.2025	 	1) Geflügel-Wintergemüse Eintopf – Brötchen (J1) 2) Tomatencremesuppe – Reiseinlage (J1,K)	Obststück (10)		
Mi	26.11.2025	 	1) Nudeln (J1) – Rindfleischbolognese 2) Milchnudeln (J1,K) – Vanillecrèmesauce (K,14), warme Kirschen	Fruchtjoghurt (K,1,14)		
Do	27.11.2025	 	1) Hähnchenbrust Natur* - Rahmgemüse, Reis 2) Rahmspinat, Salzkartoffeln, gekochtes Ei (F)	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=Selleriezeugnisse, 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

Rückgabe bis spätestens 23.10.2025

an 0173-7108745 o. speiseplan@meerblickwhv.de

Speiseplan November 2025

VGS Cäciliengroden

Name: _____ **Klasse:** _____

Allergien?: _____

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

vegan: _____ **pescetarisch:** _____

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