

Rückgabe bis spätestens 23.08.2025

an 0173-7108745 o. speiseplan@meerblickwhv.de

OBS Nordsee-Campus-WHV

Name: _____ **Klasse:** _____

Allergien?: _____

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

vegan: _____ **pescetarisch:** _____

Tag	Datum	Merkmal	Menü	M1	M2
Mo	01.09.2025		1) Fischstäbchen* B, Salzkartoffeln, Rahmspinat 2) Spinat-Lasagne F, G, J1, M Vanillepudding K,14		
Di	02.09.2025		1) Schnitzel* J1,K,F (Hähnchen), Salzkartoffeln, Rahmgemüse G 2) Reis-Pfanne, vegetarische Würstchen Obststück 10		
Mi	03.09.2025		1) Nudeln J1,F, Rindfleischbolognese K,G 2) Gemüse-Frikadelle*, Kartoffelstampf K, Sauce G Fruchtquark 14,K,1		
Do	04.09.2025	 	1) Bratwurst (Geflügel), grüne Bohnen, Salzkartoffeln, Sauce G,H 2) Reibekuchen*, warmer Apfelmus Obststück 10		
Mo	08.09.2025		1) Grüne Bohneneintopf, Rindfleisch, Kartoffeleinlage, kleines Brötchen J1 2) Blumenkohl-Creme-Suppe, Kartoffeleinlage, kleines Brötchen K,F,J1,G Obststück 10		
Di	09.09.2025	 	1) Geflügelgeschnetztes in Rahmsauce G, Spätzle J1,F 2) Käsenudeln mit Brokkoli K Vanillepudding K,14		
Mi	10.09.2025		1) gebratenes Seelachsfilet F,J1, Butterbohnen, Salzkartoffeln, Dill-Sauce G 2) Schupfnudeln K, warmer Apfelmus, Zimtucker Obststück 10		
Do	11.09.2025		1) geschmorter Weißkohl, Hackfleisch vom Rind, Bratensauce G, Salzkartoffeln 2) Zucchini Lasagne K,G Fruchtquark K,1,14		
Mo	15.09.2025		1) Hähnchen Curry mit Gemüse in Rahmsauce und Reis G 2) Polenta-Spinattasche*, Erbsenpüree, Sauce J1,K,14 Schokoladenpudding K,14		
Di	16.09.2025	  	1) Erbseneintopf, Kartoffeleinlage, Schweinefleisch (Geflügel), kleines Brötchen G,J1 2) Gemüsesuppe, reichlich Einlage, kleines Brötchen J1 Obststück 10		

➔ Bitte wenden

Rückgabe bis spätestens 23.08.2025

an 0173-7108745 o. speiseplan@meerblickwhv.de

OBS Nordsee-Campus-WHV

Name: _____ **Klasse:** _____

Allergien?: _____

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

vegan: _____ **pescetarisch:** _____

Tag	Datum	Merkmal	Menü	M1	M2
Mi	17.09.2025		1) Lasagne J1, Rindfleischbolognese G 2) Nudeln, Kräutersauce F,K,J1,G Fruchtjoghurt 14,K,1		
Do	18.09.2025		1) Fischfrikadelle* J,F,B, Salzkartoffeln, Remouladensauce F, Gurkensalat 2 2) Gnocchi, Ofengemüse G, Kräuterdip K Obststück 10		
Mo	22.09.2025		1) Chili con Carne (Rind), Reis D 2) Pfannkuchen*F,J1,K mit Apfelmus und Zimtucker Obststück 10		
Di	23.09.2025		1) Backfisch*J1, F,B, Brokkoli, Salzkartoffeln, Schnittlauchsauce G 2) Gemüse-Linsen-Curry, Butterreis Schokoladenpudding K,14		
Mi	24.09.2025		1) Tomatensuppe, Fleischklößchen (Geflügel), Nudleilnige G, J1, kleines Brötchen J1 2) Möhrencremesuppe, Kartoffeleilnige, kleines Brötchen J1 Obststück 10		
Do	25.09.2025		1) Lauch-Hähnchen-Pfanne, Kartoffelpüree G,K 2) Kartoffel-Blumenkohl-Auflauf K,14,G Fruchtquark K,1,14		
Mo	29.09.2025		1) Hühnerfrikassee K,14, Erbsen, Möhren, Reis 2) Quinoa-Erbsenbratling* D, Salzkartoffeln, Sauce G Schokoladenpudding K,14		
Di	30.09.2025		1) Szegediner Gulasch (Rind), Sauerkraut, Salzkartoffeln 2) Rahmspinat, Salzkartoffeln, gekochtes Ei F Obststück 10		

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 Queenslandnüsse,

E=Sojaerzeugnisse,F=Eiererzeugnisse, 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

Rückgabe bis spätestens 23.08.2025

an 0173-7108745 o. speiseplan@meerblickwhv.de



OBS Nordsee-Campus-WHV

Name: _____ **Klasse:** _____

Allergien?: _____

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

vegan: _____ **pescetarisch:** _____

Tag	Datum	Merkmal	Menü	M1	M2
-----	-------	---------	------	----	----

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 oder den Einrichtungen, die komplett schweinefleischfrei essen–Götterspeise ist grundsätzlich mit pflanzlicher Gelatine und die Saucen sind alle schweinefleischfrei und allergenfrei.