meerBLICK
Ihr Caterer

# Speiseplan Oktober 2026

# Grundschule Sillenstede

| Tag | Datum | Merkmal | Menüs | Dessert | Auswahl M1 | Auswahl M2 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Fr | 02.10.2026 |   | 1) Asia Nudelsuppe, Hähnchenfleisch, Gemüse (G), kleines Brötchen (J1)<br>2) Kartoffelcrémesuppe (G), kleines Brötchen (J1) | Obststück (10) | | X |
| | | | | | | |
| Fr | 09.10.2026 |   | 1) Backfisch* (J1,B) – Kartoffel-Möhren-Stampf, Schnittlauchsauce (F)<br>2) Spinatlasagne (J1) mit Käse (K) überbacken | Fruchtjoghurt (K,1,14) | X | |
| | | | **Herbstferien** | | | |
| Fr | 30.10.2026 |    | 1) Wirsingkohl mit Hackfleisch (Geflügel), Nudeln (J1,F), Rahmsauce<br>2) Kartoffel-Gemüsebratling* (G,K) Buttermöhren, Salzkartoffeln, Sauce | Obststück (10) | | X |

**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 Nitrititpökelsalz 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