

Speiseplan meerBlick - Ihr Caterer

KW29	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4
Mo, 13.07.2026	Geschnetzeltes, Gemüsestreifen (G), Reis, Wachsbrechbohnsensalat Schokoladenpudding (K,14)	Rahmspinat, Salzkartoffeln, gekochtes Ei (F) Schokoladenpudding (K,14)	Bratwurst* (H,G) (Geflügel), Salzkartoffeln, Sauce, Wachsbrechbohnsensalat Schokoladenpudding (K,14)	Salat mit gebratener Hähnchenbrust – Joghurtdressing (K,14), Baguette (J1) Schokoladenpudding (K,14)
Di, 14.07.2026	Backfisch (B,J1), Kartoffel-Möhren-Stampf (K), Remouladensauce (F) Obststück (10)	Schupfnudeln (J1,F), warmer Obstkompott, Zimtucker Obststück (10)	Bratwurst* (H,G) (Geflügel), Kartoffel-Möhren-Stampf (K), Sauce Obststück (10)	Salat mit Hähnchenschnitzel in Streifen (J1,F), Kräuterdressing (K,14), Baguette (J1) Obststück (10)
Mi, 15.07.2026	Geschmorter Weißkohl, Geflügelhackfleisch, Salzkartoffeln, Sauce Vanillepudding (K,14)	Bauernfrühstück – Bratkartoffeln, Rührei (F), Gewürzgurke (2) Vanillepudding (K,14)	Bratwurst* (H,G) (Geflügel), Brokkoli, Salzkartoffeln, Sauce Vanillepudding (K,14)	Salat - gefüllte Kirschtomate*, Kräuterdressing (K,14), Baguette (J1) Vanillepudding (K,14)
Do, 16.07.2026	Erbseneintopf (G), mit Kassler und Wurst (2), kleines Brötchen (J1) Obststück (10)	Kartoffel-Möhren-Crème-Suppe, kleines Brötchen (J1) Obststück (10)	Bratwurst* (H,G) (Geflügel), Kartoffelecken (J1), Krautsalat (6), Ketchup Obststück (10)	Salat mit Thunfisch (B)– Joghurtdressing (K14), Baguette (J1) Obststück (10)
Fr, 17.07.2026	Nudelaufbau (J1,F,K,G) mit Kochschinken vom Schwein Fruchtquark (1,14 K)	Gabelspaghetti (J1,F) – Tomaten-Kräuterrahm-Sauce Fruchtquark (1,14 K)	Bratwurst* (H,G) (Geflügel), Erbsen & Möhren in Rahm, Kartoffelrösti (F,J1) Fruchtquark (1,14 K)	Salat – gebratene Baconscheiben, Joghurtdressing (K,14), Baguette (J1) Fruchtquark (1,14 K)

Allergene:

A=Weichtiererzeugnisse	E=Sojaerzeugnisse
B=Fischerzeugnisse	F=Eierzeugnisse
C=Sesamerzeugnisse	G=Sellerieerzeugnisse
D= Schalenfrüchte	H=Senferzeugnisse
D1 Mandeln	I=Erdnüsse
D2 Haselnüsse	J= glutenhaltige Erzeugnisse
D3 Walnüsse	J1 Getreide Weizen
D4 Cashewnüsse	J2 Dinkel
D5 Pecanunüsse	J3 Khorosan Weizen
D6 Paranüsse	J4 Roggen
D7 Pistazien	J5 Gerste
D8 Macadamianüsse	J6 Hafer
D9 Queenslandnüsse	K= Milcherzeugnisse

L= Krebstiere
M= Schwefeldioxid und Sulfite
N= Lupinenerzeugnisse
*= frisches Fertigprodukt

Zusatzstoffe:

1 = mit Farbstoff	14= mit Milcheiweiß
2 = mit Konservierungsstoff	15= koffeinhaltig
3 = mit Nitritpökelsalz	16= chininhaltig
4 = mit Nitrat	17= genetisch verändert
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	