

Speiseplan meerBlick - Ihr Caterer

KW 37	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4
Mo, 08.09.2025	Grüne Bohneneintopf, Rindfleisch, Kartoffeleinlage, kleines Brötchen J1 Obststück 10	Blumenkohl-Creme-Suppe, Kartoffeleinlage, kleines Brötchen K,F,J1,G Obststück 10	Geflügehackbraten J1,F, Blumenkohl in Rahmsauce, Gnocchis Obststück 10	gemischter Salat ,Räucherlachsstreifen, Joghurtdressing, Baguette J1, K Obststück 10
Di, 09.09.2025	Geflügelgeschnetzeltes in Rahmsauce G, Spätzle J1,F Vanillepudding K,14	Käsenudeln mit Brokkoli K Vanillepudding K,14	Geflügelhackbraten J1,F, gemischtes Gemüse, Spätzle, Sauce Vanillepudding K,14	Hähnchen-Teriyaki-Salat – gemischter Salat, Dressing, Baguette F,J1 Vanillepudding K,14
Mi, 10.09.2025	gebratenes Seelachsfilet F,J1, Butterbohnen, Salzkartoffeln, Dill-Sauce G Obststück 10	Schupfnudeln K, warmer Apfelmus, Zimtucker Obststück 10	Geflügelhackbraten J1,F, Butterbohnen, Salzkartoffeln, Sauce Obststück 10	großer gemischter Salat, gebratene Hähnchenbrust, Kräuterdressing, Baguette J1, K Obststück 10
Do, 11.09.2025	geschmorter Weißkohl, Hackfleisch vom Rind, Bratensauce G, Salzkartoffeln Fruchtquark K,1,14	Zucchini Lasagne K,G Fruchtquark K,1,14	Geflügelhackbraten J1,F, geschmorter Weißkohl, Salzkartoffeln Sauce Fruchtquark K,1,14	gemischter Salat, gebratene Hähnchen-Ananas-Sticks, Joghurtdressing, Baguette J1, K Fruchtquark K,1,14
Fr, 12.09.2025	Hähnchenbrustfilet Natur gebraten, Erbsen in Rahmsauce G, Butterreis Obststück 10	Paprika-Reis-Pfanne mit Joghurtdip K,G Obststück 10	Geflügelhackbraten J1,F, Erbsen in Rahmsauce G, Butterreis Obststück 10	Chefsalat – gemischter Salat, Käse, Schinken, Ei, Joghurtdressing F, Baguette J1 Obststück 10

Allergene:

A=Weichtierzeugnisse 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
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