

Speiseplan meerBlick - Ihr Caterer

KW 42	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4
Mo, 13.10.2025	Kartoffeleintopf, geräucherte Mettwürste vom Schwein, Kartoffelwürfel G, kleines Brötchen J1,4,G Vanillepudding K,14	Brokkoli-Crème-Suppe, Kartoffeleinlage, kleines Brötchen G,J1 Vanillepudding K,14	Hähnchenbrust natur*, Salzkartoffeln, Paprikarahmsauce Vanillepudding K,14	gemischter Salat, marinierte – mit Frischkäse gefüllte Champignonköpfe K,14,2, Dressing, Baguette J1 Vanillepudding K,14
Di, 14.10.2025	Bauerntopf – Rinderhackfleisch, Salzkartoffeln, buntes Paprikagemüse in Rahmsauce G Obststück 10	Backkartoffeln, Pfannengemüse und Dip K,14,F Obststück 10	Hähnchenbrust natur*, Backkartoffeln, Pfannengemüse, Dip K,14,F Obststück 10	gemischter Salat, gebratene Baconscheiben, Kräuterdressing K,14,Baguette J1 Obststück 10
Mi, 15.10.2025	Gyrosauflauf (Hähnchen), überbackener Käse K,14,G Fruchtquark 1,14,K	Kartoffel-Gemüse-Auflauf K,14,G Fruchtquark 1,14,K	Hähnchenbrust* natur, Kartoffel-Gemüse-Pfanne Fruchtquark 1,14,K	Quinoa-Salat – gemischter Salat mit Quinoa, Mais, Feta-Käse K,14, Joghurtdressing K,14, Baguette J1 Fruchtquark 1,14,K
Do, 16.10.2025	Fischstäbchen* B, J1, Salzkartoffeln, Blumenkohl in Rahmsauce G Obststück 10	Milchnudeln, Vanillecrèmesauce, heiße Kirschen 3, K,14,J1,F Obststück 10	Hähnchenbrust* natur, Salzkartoffeln, Blumenkohl in Rahmsauce Obststück 10	gemischter Salat, gebratenes Hähnchendönerfleisch, Kräuterdressing K,14, Baguette J1 Obststück 10
Fr, 17.10.2025	Hähnchen Cordon Bleue* J1,F, Erbsen, Salzkartoffeln, Sauce Fruchtjoghurt K,14,1	Schupfnudeln*, Gemüse, Rahmsauce G,F Fruchtjoghurt K,14,1	Hähnchenbrust* natur, Erbsen, Schupfnudeln, Sauce Fruchtjoghurt K,14,1	gemischter Salat, panierte Schweineschnitzelstreifen, Dressing K,14, Baguette J1 Fruchtjoghurt K,14,1

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