

Rückgabe bis spätestens 23.11.2025

an 0173-7108745 o. speiseplan@meerblickwhv.de

Speiseplan Dezember 2025

VGS Stadtmitte

Name: _____ **Klasse:** _____

Allergien?: _____

vegetarisch: _____ **vegan:** _____ **pescatarisch:** _____

Tag	Datum	Merkmal	Menüs	Dessert	Auswahl M1	Auswahl M2
Di	02.12.2025		1) Backfisch* (J1,B) - Kartoffel-Möhren-Stampf, Remouladensauce (F) 2) Chili sin Carne - Reis (3,M)	Vanillepudding (K,14)		
Mi	03.12.2025		1) Steckrübeneintopf - Kassler, Kartoffelwürfel, kleines Brötchen (J1) 2) Quinoa-Tomaten-Suppe - Möhrenwürfel, kleines Brötchen (J1)	Obststück (10)		
Do	04.12.2025		1) Gulasch - Spätzle (F,J,) bunte Paprika 2) Backkartoffeln, Pfannengemüse, Dip (K,14,F)	Fruchtjoghurt (K,1,14)		
Di	09.12.2025		1) Hähnchenpfanne - feines Lauchgemüse (G), Salzkartoffeln 2) Milchreis (K,14), warmer Obstkompost, Zimtzucker	Obststück (10)		
Mi	10.12.2025		1) Hackbraten – Rotkohl (2), Knödel, Sauce 2) Bandnudeln (F,J1) - Gemüse-Kräuter Sauce (G)	Fruchtjoghurt (1,14,K)		
Do	11.12.2025		1) Linseneintopf (G), Wursteinlage, Kartoffelwürfel, kleines Brötchen (J1) 2) Kürbiscrémesuppe – Brötchen (J1)	Obststück (10)		
Di	16.12.2025		1) „Bauerntopf“ – Hackfleisch, Paprikagemüse, Salzkartoffeln 2) Vollkornnudeln (J1,F), Linsenbolognese (G,M,2)	Schokoladenpudding (K,14)		
Mi	17.12.2025		1) gebratenes Seelachsfilet* (J1,B) - Buttermais, Salzkartoffeln, Sauce 2) Schupfnudeln* (J1,F) - warmer Apfelmus, Zimtzucker	Obststück (10)		

**Rückgabe bis spätestens 23.11.2025
an 0173-7108745 o. speiseplan@meerblickwhv.de**

meerblick
Ihr Caterer

Do	18.12.2025		1) Hühnerfrikassee - Gemüse, Reis 2) Polenta Spinattasche*(J1,K) Salzkartoffeln, Rahmsauce	Fruchtquark (K,1,14)		
----	------------	---	--	----------------------	--	--

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 Khorasan 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 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