meerBlick
Ihr Caterer

Speiseplan Juli 2025

Tag	Datum	Merkmal	Menü	M 1	M 2	M3
Di	01.07.2025		1) Rinderragout, Pariser Karotten, Spätzle F,J1,G 2) Schupfnudeln* J, F, warmer Obstkompott, Zimtzucker 3) gemischter Salat mit paniertem Schweineschnitzel in Streifen geschnitten, Dressing K,14 und Baguette J1 Oberstück 10			
Mi	02.07.2025		1) Geschnetzeltes (Geflügel), Reis, Wachsbrechbohnensalat 2) Spätzle-Gemüse-Pfanne G,K,14, überbacken 3) gemischter Salat, Thunfisch B, Mais, Joghurtdressing K, Baguette F,J1 Schokoladenpudding K,14			
Do	03.07.2025 **Ferienbeginn**		1) Bauerntopf – Rinderhackfleisch, Salzkartoffeln, buntes Paprikagemüse in Rahmsauce G 2) Chili sin Carne, Reis 3) Bauernsalat - gemischter Salat,Peperoni, Oliven, Paprika, Tomaten, Gurken,Feta-Käse, Essig-Öl-Dressing, Baguette J1, K,14 Oberstück 10			
Fr	04.07.2025		1) Backfisch*, Erbsen& Möhren in Rahmsauce, Stampfkartoffeln F, B, J1, K,14 2) Nudelpfanne, Kaisergemüse, Basilikum-Tomatensauce J1,G 3) großer gemischter Salat, gebratene Putenbrust, Kräuterdressing, Baguette J1, K,14 Fruchtjoghurt 1,14,K			
Sa	05.07.2025		1) Geflügelgeschnetzeltes, Paprikagemüse, Spätzle J1,F 2) Gnoccis, Paprika-Gemüse G Oberstück 10			
So	06.07.2025		1) panierte Schnitzel* J1,F (Geflügel), buntes Rahmgemüse, Kartoffelrösti 2) Brokkoli-Nuß-Ecke* J1,G, Butterreis K, Rahmgemüse K,G Vanillepudding K,14			
Mo	07.07.2025		1) Gyrosauflauf (Hähnchen), überbackener Käse K,14,G 2) Kartoffel-Gemüse-Auflauf K,14,G 3) großer gemischter Salat, gebratene Hähnchenbrust, Kräuterdressing, Baguette J1, K14 Oberstück 10			
Di	08.07.2025		1) Asia Nudelsuppe, Hähnchenfleisch, Gemüse, kleines Brötchen J1, F, G 2) Kartoffelcrémesuppe, kleines Brötchen J1, G 3) gemischter Salat, Kidneybohnen, Mais, Joghurtdressing, Baguette J1, K,14 Fruchtquark K,14,1			
Mi	09.07.2025		1) Fischfrikadelle* B,J1,F, Kartoffelstampf, Mischgemüse in Rahmsauce G 2) Nudel-Gemüse-Auflauf F, G, J1, M			

➔ **Bitte wenden**

meerBLICK
Ihr Caterer

Speiseplan Juli 2025

Tag	Datum	Merkmal	Menü	M 1	M 2	M3
			3) Chefsalat – gemischter Salat, Käse, Schinken, Ei, Joghurtdressing F, Baguette J1,K,14 Obststück 10			
Do	10.07.2025		1) Hühnchen in milder Currysauce, Reis, Gemüsestreifen G 2) Tortellini* (Spinatfüllung), Käse-Sahne-Sauce J1, K, F,14 3) bunter griechischer Salat , Paprika, Gurke, Tomate, Zwiebeln, Oliven, Feta-Käse, Olivenöl, Baguette J1, K,14 Schokoladenpudding K,14			
Fr	11.07.2025	 	1) Nudeln J1,F, Rindfleischbolognese G 2) Pfannkuchen*J1,F,K, warmer Apfelmus, Zimtzucker 3) großer gemischter Salat, marinierte Hähnchensticks, Dressing, Baguette J1,F,K,14 Obststück 10			
Sa	12.07.2025		1) Geschnetzeltes (Schwein), Rigatoni F,J1, Gurkensalat 2) Blumenkohl-Kartoffel-Auflauf G,K,14 Obstkompott			
So	13.07.2025		1) Frikadelle J1, Kartoffelstampf K,14, Brokkoli, Sauce G 2) Gemüse-Couscous mit Rahmsauce J1, F Obststück 10			
Mo	14.07.2025	 	1) Pasta, Zucchini-Rinderhackfleisch -Sauce F,M,J1,G 2) Blumenkohl-Käse-Medaillons*D, Salzkartoffeln, Sauce G 3) gemischter Salat, Gyrosfleisch, Kräuterdressing, Baguette K, F, J1,14 Vanillepudding K,14			
Di	15.07.2025		1) Hähnchen Cordon Bleuel* J1,F, Erbsen, Salzkartoffeln, Sauce 2) Backkartoffeln, Pfannengemüse und Dip K,14,F 3) gemischter Salat, marinierte – mit Frischkäse gefüllte Champignonköpfe K,14,2, Dressing, Baguette J1 Obststück 10			
Mi	16.07.2025	 	1) gestampfter Möhreneintopf, Rinderhackfleisch, kleines Brötchen 2) Kohlrabi-Kartoffel-Suppe, kleines Brötchen G, J1 3) gemischter Salat, gebratenes Hähnchendönerfleisch, Kräuterdressing K,14, Baguette J1 Fruchtquark K,14,1			
Do	17.07.2025		1) Fischstäbchen* B, J1, Salzkartoffeln, Blumenkohl in Rahmsauce G 2) Milchnudeln, Vanillecrémesauce, heiße Kirschen 3, K,14,J1,F 3) Quinoa-Salat – gemischter Salat mit Quinoa, Mais, Feta-Käse K,14, Joghurtdressing K,14, Baguette J1 Obststück 10			
Fr	18.07.2025		1) Hähnchen-Nuggets* J1, Backkartoffeln, Sour Créme, Möhrchen F,G			

➔ **Bitte wenden**

meerBLICK
Ihr Caterer

Speiseplan Juli 2025

Tag	Datum	Merkmal	Menü	M 1	M 2	M3
			2) Schupfnudeln*, Gemüse, Rahmsauce G,F 3) gemischter Salat, panierte Schweineschnitzelstreifen, Dressing K,14, Baguette J1 Fruchtjoghurt K,14,1			
Sa	19.07.2025		1) paniertes Schnitzel* (Geflügel) J1,F , Backkartoffeln, Sauce, Krautsalat 2) Nudelpfanne J1, Rahmsauce G Oststück 10			
So	20.07.2025		1) Kassler Braten, Sauerkraut, Salzkartoffeln, Sauce G 2) Spinatlasagne J1,K,14 Schokoladenpudding K,14			
Mo	21.07.2025	 	1) Königsberger Klopse vom Schwein o. Kapern (Geflügel), Salzkartoffeln, Sauce G, Rote Beete 3 2) Polenta-Spinattasche* F,J1, Salzkartoffeln, Rahmsauce G 3) gemischter Salat, gebratene Hähnchen-Ananas-Sticks, Joghurtdressing K,14. Baguette J1 Oststück 10			
Di	22.07.2025	 	1) Wirsingkohl mit Rinderhack, Nudeln, Rahmsauce G,J1 2) Kartoffel-Gnocchis*, warmer Apfelmus, Zimtzucker 3) Hähnchen-Teryaki-Salat – gemischter Salat, Dressing K,14, Baguette J1 Fruchtjoghurt K,1,14			
Mi	23.07.2025		1) Fischragout, Gemüse, Salzkartoffeln B,G 2) Rahmspinat, Salzkartoffeln, gekochtes Ei F 3) gemischter Salat, Créme-Cheese-Jalapenos K,14, Kräuterdressing K,14 , Baguette J1 Oststück 10			
Do	24.07.2025	 	1) Kartoffeleintopf, geräucherte Mettwürste vom Schwein (Geflügelwurst), Kartoffelwürfel G , kleines Brötchen J1,4,G 2) Brokkoli-Créme-Suppe, Kartoffeleinlage, kleines Brötchen G,J1 3) gemischter Salat, gebratene Baconscheiben, Kräuterdressing K,14,Baguette J1 Vanillepudding 14,K			
Fr	25.07.2025		1) Hähnchenbrust Natur gebraten, Rahmgemüse, Reis 2) Gemüselasagne mit Käse überbacken J1,K 3) Mozzarella Salat - gemischter Salat, marinierte Mozzarella Kugeln 14,K, Kräuterdressing K,14, Baguette J1 Oststück 10			
Sa	26.07.2025		1) Geflügelgeschnetzeltes „Züricher Art“, Pilze, Reis G 2) Spätzle-Wirsing-Topf, Sauce J1, F,G Fruchtquark 1,14,K			
So	27.07.2025		1) Schweinebraten, Apfelrotkohl, Salzkartoffeln, Sauce G 2) Grillgemüse, Pasta F, J1,G Oststück 10			

➔ **Bitte wenden**

meerBLICK
Ihr Caterer

Speiseplan Juli 2025

Tag	Datum	Merkmal	Menü	M 1	M 2	M3
Mo	28.07.2025		1) Hühnerfrikassee K,14, Erben, Möhren, Reis 2) Linsenfrikassee, Gemüsestreifen, Reis 3) gemischter Salat, panierte Schweineschnitzelstreifen, Dressing K,14, Baguette J1 Fruchtjoghurt 1,14,K			
Di	29.07.2025		1) Nürnberger Würstchen (Schwein), Rahmkohlrabi, Salzkartoffeln, Sauce G,H 2) Falaffelbällchen (Kichererbsen), Reis, Rahmsauce G 3) gemischter Salat, Räucherlachsstreifen, Joghurtdressing K,14, Baguette J1 Oststück 10			
Mi	30.07.2025		1) Paprika Gulasch (Schwein), Nudeln F,J1,G 2) Gemüse-Kartoffel-Auflauf mit Käse überbacken F,J1,G,K 3) Bauernsalat – gemischter Salat, Peperoni, Oliven, Paprika, Tomaten, Gurken, Feta-Käse, Essig-Öl-Dressing, Baguette J1 Vanillepudding K,14			
Do	31.07.2025		1) Köttbullar* (Geflügelköttbullar), Rigatoni, Rahmsauce, Preißelbeeren F,G,J1 2) Schupfnudel-Curry-Pfanne G, K 3) gemischter Salat, Créme-Cheese-Jalapenos, Kräuterdressing, Baguette J1, F Oststück 10			

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– die Götterspeise ist grundsätzlich mit pflanzlicher Gelatine, Saucen sind komplett allergen + schweinefleischfrei

➔ Bitte wenden