

Rückgabe bis spätestens 23.09.2025

an 0173-7108745 o. speiseplan@meerblickwhv.de

Speiseplan Oktober 2025

VGS Neustadtgödens

Name: _____ **Klasse:** _____

Allergien?: _____

o. Schwein?: _____ **vegetarisch:** _____

vegan: _____ **pescetarisch:** _____

Tag	Datum	Merkmal	Menü	M 1	M 2
Mi	01.10.2025		1) Kibbelinge* J1,B, Erbsen & Möhren in Rahmsauce, Salzkartoffeln 2) Kartoffel-Gnocchis*, warmer Apfelmus, Zimtucker Schokoladenpudding K,14		
Do	02.10.2025		1) Asia Nudelsuppe, Hähnchenfleisch, Gemüse, kleines Brötchen J1, F, G 2) Kartoffelcrèmesuppe, kleines Brötchen J1, G Obststück 10		
Mo	06.10.2025		1) Hähnchen-Nuggets* J1, Backkartoffeln, Sour Crème, Möhrchen F,G 2) Chili sin Carne, Reis Obststück 10		
Di	07.10.2025		1) Nudeln J1,F, Rindfleischbolognese G 2) Pfannkuchen* J1,F,K, warmer Apfelmus, Zimtucker Fruchtquark K,14,1		
Mi	08.10.2025		1) Fischfrikadelle* B,J1,F, Kartoffelstampf, Mischgemüse in Rahmsauce G 2) Nudel-Gemüse-Auflauf F, G, J1, M Obststück 10		
Do	09.10.2025		1) Hühnchen in milder Currysauce, Reis, Gemüsestreifen G 2) Tortellini* (Spinatfüllung), Käse-Sahne-Sauce J1, K, F,14 Schokoladenpudding K,14		
			Herbstferien		
Mo	27.10.2025		1) Hühnerfrikassee K,14, Erben, Möhren, Reis 2) Linsenfrikassee, Gemüsestreifen, Reis Fruchtjoghurt 1,14,K		
Di	28.10.2025		1) Nürnberger Würstchen (Geflügelbratwurst), Rahmkohlrabi, Salzkartoffeln, Sauce G,H 2) Schupfnudel-Curry-Pfanne G, K Obststück 10		
Mi	29.10.2025		1) Steckrübeneintopf mit Rinderhackfleisch, kleines Brötchen J1 2) Quinoa-Tomaten-Suppe mit Möhrenwürfel, kleines Brötchen J1 Schokoladenpudding K,14		

➔ Bitte wenden

Rückgabe bis spätestens 23.09.2025

an 0173-7108745 o. speiseplan@meerblickwhv.de

Speiseplan Oktober 2025

VGS Neustadtgödens

Name: _____ **Klasse:** _____

Allergien?: _____

o. Schwein?: _____ **vegetarisch:** _____

vegan: _____ **pescetarisch:** _____

Tag	Datum	Merkmal	Menü	M 1	M 2
Do	30.10.2025	  	1) Köttbullar* (Geflügelköttbullar), Rigatoni, Rahmsauce, Preiselbeeren F,G,J1 2) Falaffelbällchen (Kichererbsen), Reis, Rahmsauce G Obststück 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=Eierzeugnisse, 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 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– die Götterspeise ist grundsätzlich mit pflanzlicher Gelatine, Saucen sind komplett allergen + schweinefleischfrei