

Rückgabe bis spätestens 23.08.2026

an 0173-7108745 o. speiseplan@meerblickwhv.de

Speiseplan September 2026

Grundschule am Meer 1. Klasse

Name: _____ **Kl.:** _____

Allergien?: _____

vegetarisch: _____ **vegan:** _____ **pescetarisch:** _____

Tag	Datum	Merkmal	Menüs	Dessert	Auswahl M1	Auswahl M2
Di	01.09.2026	  	1) Geflügelfrikadelle* (J1,F) – Rahmwirsing, Salzkartoffeln 2) Schupfnudeln* (J1,F) – Rahmgemüse	Schokoladenpudding (K,14)		
Mi	02.09.2026	 	1) Fischfrikadelle* (B) –Salzkartoffeln, Kräutersauce, Wachsbrech- bohnsensalat 2) Blumenkohl-Kartoffel-Auflauf (K)	Obststück (10)		
Do	03.09.2026	  	1) Lasagne (J1) – Bolognese 2) Quinoa-Gemüse-Pfanne - Kräutercremefraiche (K,14)	Fruchtquark (K,1,14)		
Fr	04.09.2026	 	1) Hähnchen-Nuggets* (J1), Möhrchen, Backkartoffeln, Sour Crème (K,F,14) 2) Chili sin Carne – Reis	Obststück (10)		
Mo	07.09.2026	 	1) Lauch-Hähnchen-Pfanne (G), Kartoffelstampf 2) Rahmspinat, Salzkartoffeln, gekochtes Ei (F)	Vanillepudding (K,14)		
Di	08.09.2026	  	1) Linseneintopf (G) mit Geflügelwürstchen – Brötchen (J1,G) 2) Kartoffel-Lauch-Suppe (G)– Brötchen (J1)	Obststück (10)		
Mi	09.09.2026	  	1) Nudeln (J1), Bolognesesauce 2) Quinoa-Erbсен-Bratling*, Salzkartoffeln, Sauce	Fruchtjoghurt (K,1,14)		
Do	10.09.2026		1) gebratenes Seelachsfilet* (J1,B) – Dillsauce (G), Salzkartoffeln, Karottensalat	Obststück (10)		

Rückgabe bis spätestens 23.08.2026

an 0173-7108745 o. speiseplan@meerblickwhv.de

			2) Kartoffel-Gnocchis* (J1,F), warmer Apfelmus, Zimtucker			
Fr	11.09.2026	 	1) Gyrosauflauf (Hähnchen), überbackener Käse (K,14,G) 2) Gabelspaghetti (J1), Napoli Sauce	Schokoladenpudding (K,14)		
Mo	14.09.2026	 	1) Hähnchenbrust Natur gebraten, Rahmgemüse, Reis 2) Backkartoffeln, Pfannengemüse, Kräuterquark (K)	Obststück (10)		
Di	15.09.2026	 	1) Backfisch* (J1,B) – Salzkartoffeln, Kräutersauce, Gurkensalat 2) Nudelaufbau (F,J1,G) mit Mais und Karotten	Vanillepudding (K,14)		
Mi	16.09.2026	 	1) Spitzkohleintopf (G) - Geflügelbällchen* (J1,F), Kartoffeleinlage, kleines Brötchen (J1) 2) Blumenkohl-Crèmesuppe (G), kleines Brötchen (J1, F)	Obststück (10)		
Do	17.09.2026	 	1) Königsberger Klopse o. Kapern (Geflügel), , Rote Beete (3), Petersilienkartoffeln, Sauce 2) Zucchini Lasagne (K)	Fruchtquark (1,14 K)		
Fr	18.09.2026	 	1) Schnitzel* (J1,F) - Rahmgemüse, Kartoffelecken (J1,F) 2) Schupfnudeln (J1,F), warmer Apfelmus, Zimtucker	Obststück (10)		
Mo	21.09.2026	 	1) Fischstäbchen* (B,J1) - Karottensalat (2), Salzkartoffeln, Cocktaildip (F) 2) Kartoffel-Gemüse-Gratin (K)	Schokoladenpudding (K,14)		
Di	22.09.2026	 	1) mildes Curryhähnchen - Gemüse, Reis 2) Pfannkuchen* (J1,F,K) warmer Apfelmus, Zimtucker	Obststück (10)		
Mi	23.09.2026	 	1) Braten (Geflügel), Sauerkraut, Salzkartoffeln, Sauce 2) Käsespätzle (J1,K), Röstzwiebeln	Fruchtjoghurt (K,1,14)		
Do	24.09.2026	 	1) griechische Nudelsuppe mit Rindfleisch (J1,F) – Brötchen (J1)	Obststück (10)		

Rückgabe bis spätestens 23.08.2026

an 0173-7108745 o. speiseplan@meerblickwhv.de



			2) Maultaschen-Suppe (G)– Brötchen (J1)			
Fr	25.09.2026	 	1) Hähnchen süß-sauer – Wokgemüse (G), Reis 2) Quinoa-Gemüse-Pfanne - Kräutercremefraiche (K,14)	Vanillepudding (K,14)		
Mo	28.09.2026	 	1) Geflügelgeschnetzeltes – Gemüse (F), Salzkartoffeln 2) Reis-Pfanne – vegetarische Würstchen	Obststück (10)		
Di	29.09.2026	 	1) Hähnchenbrust – Brokkoli , Reis, Curryrahmsauce (G) 2) Gemüsefrikadelle* - (D), Salzkartoffeln, Sauce	Schokoladenpudding (1,14,K)		
Mi	30.09.2026	 	1) Fischfrikadelle (B,J1) – Brokkoli, Petersilienkartoffeln, Sauce (G) 2) buntes Gemüserisotto (K)	Obststück (10)		

Kennzeichnungserklärung.Allergene:

A=Weichtierzeugnisse, 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– Saucen sind komplett allergen + schweinefleischfrei