

Rückgabe bis spätestens 23.08.2026

an 0173-7108745 o. speiseplan@meerblickwhv.de

Speiseplan September 2026

OBS Stadtmitte

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	Salatbuffet		
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)	Salatbuffet		
Mo	07.09.2026	 	1) Lauch-Hähnchen-Pfanne (G), Kartoffelstampf 2) Rahmspinat, Salzkartoffeln, gekochtes Ei (F)	Salatbuffet		
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-Erbesen-Bratling*, Salzkartoffeln, Sauce	Salatbuffet		
Do	10.09.2026	 	1) gebratenes Seelachsfilet* (J1,B) – Dillsauce (G), Salzkartoffeln, Karottensalat 2) Kartoffel-Gnocchis* (J1,F), warmer Apfelmus, Zimtucker	Obststück (10)		

Rückgabe bis spätestens 23.08.2026

an 0173-7108745 o. speiseplan@meerblickwhv.de

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) Nudelauflauf (F,J1,G) mit Mais und Karotten	Salatbuffet		
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)	Salatbuffet		
Mo	21.09.2026	 	1) Fischstäbchen* (B,J1) - Karottensalat (2), Salzkartoffeln, Cocktaildip (F) 2) Kartoffel-Gemüse-Gratin (K)	Salatbuffet		
Di	22.09.2026	 	1) mildes Curryhähnchen - Gemüse, Reis 2) Pfannkuchen*(J1,F,K) warmer Apfelmus, Zimtucker	Obststück (10)		
Mi	23.09.2026	 	1) Kassler Braten (Schwein), Sauerkraut, Salzkartoffeln, Sauce 2) Käsespätzle (J1,K), Röstzwiebeln	Salatbuffet		
Do	24.09.2026	 	1) griechische Nudelsuppe mit Rindfleisch (J1,F) – Brötchen (J1) 2) Maultaschen-Suppe (G)– Brötchen (J1)	Obststück (10)		
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	Salatbuffet		

Rückgabe bis spätestens 23.08.2026

an 0173-7108745 o. speiseplan@meerblickwhv.de



Mi	30.09.2026	 	1) Fischfrikadelle (B,J1) – Brokkoli, Petersilienkartoffeln, Sauce (G) 2) buntes Gemüserisotto (K)	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– Saucen sind komplett allergen + schweinefleischfrei