

Speiseplan meerBlick - Ihr Caterer

KW25	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4
Mo, 15.06.2026	Curryhähnchen, Gemüsestreifen (G) Reis Schokoladenpudding (K,14)	Kartoffel-Gnocchis* (J1,F), warmer Apfelmus, Zimtzucker Schokoladenpudding (K,14)	Fischfrikadelle* (B,J1), Kartoffel-Gnocchis* (J1,F), Brokkoli, Sauce Schokoladenpudding (K,14)	Salat mit Thunfisch (B)– Joghurtdressing (K14), Baguette (J1) Schokoladenpudding (K,14)
Di, 16.06.2026	Hähnchenbrust Natur gebraten, gemischtes Gemüse, Salzkartoffeln, Sauce Obststück (10)	Tortellini* (Spinatfüllung) (J1,F), Käse-Sahne-Sauce (K,14) Obststück (10)	Fischfrikadelle* (B,J1), gemischtes Gemüse, Salzkartoffeln, Sauce Obststück (10)	Salat mit Hähnchenschnitzel in Streifen (J1,F), Kräuterdressing (K,14), Baguette (J1) Obststück (10)
Mi, 17.06.2026	Wirsingkohl, Geflügelhackfleisch, Nudeln (J1F), Sauce Vanillepudding (K,14)	Kartoffelpfanne (J1), Kaisergemüse, Basilikum-Tomatencrèmesauce (J1) Vanillepudding (K,14)	Fischfrikadelle* (B, J1), Kaisergemüse, Schupfnudeln (J1,F), Sauce Vanillepudding (K,14)	Salat mit gebratener Hähnchenbrust – Joghurtdressing (K,14), Baguette (J1) Vanillepudding (K,14)
Do, 18.06.2026	Backfisch*(B,J1) Erbsen & Möhren, Salzkartoffeln, Sauce Obststück (10)	Bauernfrühstück – Bratkartoffeln, Rührei (F), Gewürzgurke (2) Obststück (10)	Fischfrikadelle* (B, J1), Erbsen & Möhren, Salzkartoffeln, Dillsauce (G) Obststück (10)	Salat - gefüllte Kirschtomate*, Kräuterdressing (K,14), Baguette (J1) Obststück (10)
Fr, 19.06.2026	Spitzkohleintopf (G) - Geflügelbällchen*(J1,F), Kartoffeleinlage, Brötchen (J1) Fruchtquark (1,14 K)	Kartoffel-Möhren-Crème-Suppe, Brötchen (J1) Fruchtquark (1,14 K)	Fischfrikadelle* (B, J1), Spitzkohl in Rahm (G), Reis Fruchtquark (1,14 K)	Salat – gebratene Baconscheiben, Joghurtdressing (K,14), Baguette (J1) Fruchtquark (1,14 K)

Allergene:

A=Weichtiererzeugnisse E=Sojaerzeugnisse
B=Fischerzeugnisse F=Eierzeugnisse
C=Sesamerzeugnisse G=Sellerieerzeugnisse
D= Schalenfrüchte H=Senferzeugnisse
D1 Mandeln I=Erdnüsse
D2 Haselnüsse J= glutenhaltige Erzeugnisse
D3 Walnüsse J1 Getreide Weizen
D4 Cashewnüsse J2 Dinkel
D5 Pecanunüsse J3 Khorosan Weizen
D6 Paranüsse J4 Roggen
D7 Pistazien J5 Gerste
D8 Macadamianüsse J6 Hafer
D9 Queenslandnüsse K= Milcherzeugnisse

L= Krebstiere
M= Schwefeldioxid und Sulfite
N= Lupinenerzeugnisse
*= frisches Fertigprodukt

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