

## Speiseplan meerBlick - Ihr Caterer

KW 34	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4
Mo, 18.08.2025	Gulasch (Rind), Spätzle <sub>F,J</sub> , milder Krautsalat <sub>2</sub>  Fruchtquark <sub>1,14,K</sub>	Kohlrabi-Frikassee, Reis  Fruchtquark <sub>1,14,K</sub>	Frikadelle* <sub>J1,F</sub> (Schwein), Kohlrabi in Rahmsauce, Kartoffelecken  Fruchtquark <sub>1,14,K</sub>	gemischter Salat mit Gyrosfleisch, Kräuterdressing <sub>K,14</sub> und Baguette <sub>J1</sub>  Fruchtquark <sub>1,14,K</sub>
Di, 19.08.2025	Chili con Carne (Rindfleisch), Reis <sub>3</sub> , <sub>M</sub>  Obststück <sub>10</sub>	Nudeln <sub>J1</sub> , Tomaten-Sahne-Sauce <sub>K,14</sub>  Obststück <sub>10</sub>	Frikadelle* <sub>J1,F</sub> (Schwein), Mais, Gnocchis, Sauce  Obststück <sub>10</sub>	gemischter Salat, paniertes Hähnchenschnitzel <sub>J1</sub> in Streifen geschnitten, Dressing <sub>K,14</sub> , Baguette <sub>J1</sub>  Obststück <sub>10</sub>
Mi, 20.08.2025	Graupensuppe nach Omas Rezept, Wursteinlage (Geflügel), kleines Brötchen <sub>J1</sub>  Schokoladenpudding <sub>14,K</sub>	Grießklößchen Suppe, Gemüse Einlage <sub>F,J1</sub> , kleines Brötchen <sub>J1</sub>  Schokoladenpudding <sub>14,K</sub>	Frikadelle* <sub>J1,F</sub> (Schwein), Brokkoli, Schupfnudeln, Sauce  Schokoladenpudding <sub>14,K</sub>	gemischter Salat mit Kidneybohnen und Mais, Joghurdressing <sub>K,14</sub> und Baguette <sub>J1</sub>  Schokoladenpudding <sub>14,K</sub>
Do, 21.08.2025	Hähnchen-Nuggets* <sub>J1,F</sub> , Buttermöhren <sub>K,14</sub> Backkartoffeln, Sour-Crème <sub>F,K,14</sub>  Obststück <sub>10</sub>	Schupfnudeln*, warmer Apfelmus, Zimtucker  Obststück <sub>10</sub>	Frikadelle* <sub>J1,F</sub> (Schwein), Buttermöhren <sub>K,14</sub> , Backkartoffeln, Sour Crème <sub>F,K,14</sub>  Obststück <sub>10</sub>	großer gemischter Salat mit süß-sauer-ingelegten, mit Frischkäse gefüllten Kirschtomaten, Dressing und Baguette <sub>J1,F,K</sub>  Obststück <sub>10</sub>
Fr, 22.08.2025	Fischstäbchen <sub>F,B,J1</sub> , Salzkartoffeln, Sauce, Wachsbrechbohnsalat <sub>2</sub>  Vanillepudding <sub>14,K</sub>	Gemüse-Kartoffel-Auflauf <sub>M</sub> , <sub>J1,K,14</sub>  Vanillepudding <sub>14,K</sub>	Frikadelle* <sub>J1,F</sub> (Schwein), Salzkartoffeln, Sauce, Wachsbrechbohnsalat <sub>2</sub>  Vanillepudding <sub>14,K</sub>	Hähnchen-Teryaki-Salat – gemischter Salat mit Dressing <sub>K,14</sub> und Baguette <sub>J1</sub>  Vanillepudding <sub>14,K</sub>

## Allergene:

A=Weichtierzeugnisse 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