meerBlick
Ihr Caterer

Speiseplan Dezember 2026

Tag	Datum	Merkmal	Menüs	Dessert
Di	01.12.2026		1) milde Currywurst, Kartoffelecken, grüne Bohnen 2) Spinatlasagne (J1) mit Käse (K) überbacken 3) Salat – Kidneybohnen, Joghurtdressing (K,14), Baguette (J1)	Vanillepudding (K,14)
Mi	02.12.2026		1) Wirsingkohl mit Hackfleisch (Geflügel), Nudeln (J1,F) in Rahmsauce 2) Pfannkuchen*(J1,F,K) warmer Apfelmus, Zimtzucker 3) Gemüse-Reis-Salat, Dressing (K,14), Baguette (J1)	Obststück (10)
Do	03.12.2026		1) Fischfrikadelle* (B) –Kartoffelstampf, Kräutersauce, Gurkensalat 2) Gnocchi-Lauch-Auflauf (F,G) 3) Gemischter Salat mit gebratener Putenbrust, Currydressing (K,14), Baguette (J1)	Fruchtjoghurt (K,1,14)
Fr	04.12.2026		1) Zucchini-Créme-Suppe mit Hackfleisch, kleines Brötchen (J1) 2) Erbsen-Kartoffel-Suppe, kleines Brötchen (J1) 3) Gemischter Salat mit marinierten Hähnchensticks* (F) – Kräuterdressing (K,14), Baguette (J1)	Obststück (10)
Mo	07.12.2026		1) Linseneintopf (G) mit Geflügelwürstchen – Brötchen (J1,G) 2) Kartoffel-Lauch-Suppe (G)– Brötchen (J1) 3) Quinoa-Salat, Senfdressing (H), Baguette (J1)	Schokoladenpudding (K,14)
Di	08.12.2026		1) Paprika-Gulasch (Rind), Knöpfle (F,J) 2) Kohlrabi-Frikassee, Reis 3) Gemischter Salat mit süß-sauer eingelegten Kirschtomaten, Joghurtdressing (K,14), Baguette (J1)	Obststück (10)
Mi	09.12.2026		1) Geflügelleberkäse*, Schmorzwiebeln, Salzkartoffeln, Sauce 2) Spätzle (J1,F)-Gemüse-Pfanne (G,14) überbacken 3) Salat Hawai – Schinken, Ananas, Käse, Joghurtdressing, Baguette (J1,K,14)	Fruchtquark (K,1,14)
Do	10.12.2026		1) Kokos Curry Hühnchen, Reis 2) Schupfnudeln (J1,F), warmer Obstkompott, Zimtzucker 3) Salat – mariniertes Grillgemüse, Joghurtdressing (K,14), Baguette (J1)	Obststück (10)
Fr	11.12.2026		1) Backfisch (B,J1), Kartoffel-Möhren-Stampf (K), Dillsauce 2) Vollkornnudeln (J1,F) Linsenbolognese (G,M,2) 3) Chefsalat – Käse (K), Schinken, Ei (F), Joghurtdressing (K,14), Baguette (J1)	Vanillepudding (K,14)
Mo	14.12.2026		1) Hühnerfrikassee, Gemüse, Reis 2) Falaffelbällchen*, Salzkartoffeln, Sauce 3) Salat mit marinierten Mozzarella Kugeln – Kräuterdressing (K,14), Baguette (J1)	Fruchtjoghurt (K,1,14)

meerBlick
Ihr Caterer

Tag	Datum	Merkmal	Menüs	Dessert
Di	15.12.2026		1) Kibbelinge*(J1,B) Kartoffelsalat (F,H), Remouladensauce (F) 2) Milchreis (K) – Schokoladensauce (K) 3) Salat, Hähnchendönerfleisch – Kräuterdressing (K,14), Baguette (J1)	Oberstück (10)
Mi	16.12.2026		1) Geflügelhackbraten* (J1,F) – Rahmwirsing, Salzkartoffeln 2) Gnoccis*, Möhrengemüse, Sauce 3) Salat mit getrockneten Tomaten – Kräuterdressing (K,14), Baguette (J1)	Schokoladenpudding (K,14)
Do	17.12.2026		1) Bratwurst (Geflügel), Salzkartoffeln, grüne Bohnen, Sauce 2) Pfannengemüse, Backkartoffeln, Kräuterquark (K) 3) Salat mit Thunfisch (B)– Joghurtdressing (K14), Baguette (J1)	Oberstück (10)
Fr	18.12.2026		1) Spitzkohleintopf (G) - Geflügelbällchen*(J1,F), Kartoffeleinlage, kleines Brötchen (J1) 2) Blumenkohl-Crémesuppe (G), kleines Brötchen (J1, F) 3) Salat – Schweineschnitzel* in Streifen (J1,F), Currydressing (K,14), Baguette (J1)	Fruchtquark (K,1,14)
Mo	21.12.2026		1) Steckrübeneintopf mit Geflügelhackfleisch, kleines Brötchen (J1) 2) Quinoa-Tomaten-Suppe mit Möhrenwürfel, kleines Brötchen (J1) 3) Salat – gebratene Hähnchen-Ananas-Sticks* – Kräuterdressing (F), Baguette (J1)	Vanillepudding (K,14)
Di	22.12.2026		1) Fischragout, Gemüse, Salzkartoffeln (B,G) 2) Reibekuchen* (F), warmer Apfelmus 3) Bauernsalat - gemischter Salat, Peperoni, Oliven, Paprika, Tomaten, Gurken, Feta-Käse (K,14), Essig-Öl-Dressing, Baguette (J1)	Oberstück (10)
Mi	23.12.2026		1) Hähnchen süß-sauer – Wokgemüse (G), Reis 2) Linsenfrikassee, Gemüsestreifen, Reis 3) Salat mit Gyrosfleisch – Joghurtdressing (K,14), Baguette (J1)	Fruchtjoghurt (K,1,14)

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=Eiererzeugnisse, 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 Nitrititpökelsalz 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