

Rückgabe bis spätestens 23.09.2025

an 0173-7108745 o. speiseplan@meerblickwhv.de

Speiseplan Oktober 2025

OBS Stadtmitte

Name: _____ **Klasse:** _____

Allergien?: _____

vegetarisch: _____ **vegan:** _____

pescetarisch: _____

Tag	Datum	Merkmal	Menü	M 1	M 2
Mi	01.10.2025		1) Kibbelinge* _{J1,B} , Erbsen & Möhren in Rahmsauce, Salzkartoffeln 2) Kartoffel-Gnocchis*, warmer Apfelmus, Zimtucker Salatbuffet		
Do	02.10.2025		1) Asia Nudelsuppe, Hähnchenfleisch, Gemüse, kleines Brötchen _{J1, F, G} 2) Kartoffelcrèmesuppe, kleines Brötchen _{J1, G} Obststück ₁₀		
Mo	06.10.2025		1) Hähnchen-Nuggets* _{J1} , Backkartoffeln, Sour Crème, Möhrchen _{F,G} 2) Chili sin Carne, Reis Obststück ₁₀		
Di	07.10.2025		1) Nudeln _{J1,F} , Rindfleischbolognese _G 2) Pfannkuchen* _{J1,F,K} , warmer Apfelmus, Zimtucker Salatbuffet		
Mi	08.10.2025		1) Fischfrikadelle* _{B,J1,F} , Kartoffelstampf, Mischgemüse in Rahmsauce _G 2) Nudel-Gemüse-Auflauf _{F, G, J1, M} Obststück ₁₀		
Do	09.10.2025		1) Hühnchen in milder Currysauce, Reis, Gemüsestreifen _G 2) Tortellini* (Spinatfüllung), Käse-Sahne-Sauce _{J1, K, F,14} Salatbuffet		
			Herbstferien		
Mo	27.10.2025		1) Hühnerfrikassee _{K,14} , Erben, Möhren, Reis 2) Linsenfrikassee, Gemüsestreifen, Reis Salatbuffet		
Di	28.10.2025		1) Geflügelbratwurst, Rahmkohlrabi, Salzkartoffeln, Sauce _{G,H} 2) Schupfnudel-Curry-Pfanne _{G, K} Obststück ₁₀		
Mi	29.10.2025		1) Steckerübeneintopf mit Rinderhackfleisch, kleines Brötchen _{J1} 2) Quinoa-Tomaten-Suppe mit Möhrenwürfel, kleines Brötchen _{J1} Salatbuffet		

→ Bitte wenden

Rückgabe bis spätestens 23.09.2025
an 0173-7108745 o. speiseplan@meerblickwhv.de

Speiseplan Oktober 2025

OBS Stadtmitte

Name: _____ **Klasse:** _____

Allergien?: _____

vegetarisch: _____ **vegan:** _____

pescetarisch: _____

Tag	Datum	Merkmal	Menü	M 1	M 2
Do	30.10.2025		1) Geflügelkötter*, Rigatoni, Rahmsauce, Preiselbeeren F,G,J1 2) Falaffelbällchen (Kichererbsen), Reis, Rahmsauce G 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 Sulfit, 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 – die Götterspeise ist grundsätzlich mit pflanzlicher Gelatine, Saucen sind komplett allergen + schweinefleischfrei

→ Bitte wenden