

# Speiseplan

Woche 11

KW: 3 vom 12.01.2026 bis 18.01.2026



	Menü 1	Vegetarisch	Dessert
<b>Montag</b> 12.01.2026	Paniertes Seelachsfilet (aus Blöcken geschnitten) <sup>(a,aa,d)</sup> Gelbe Kurkumasoße <sup>(a,aa,p)</sup> Vollkornreis Frische Salatauswahl vom Buffet mit Kräuter- Essig- Öl-Dressing <sup>(03) (l)</sup>	Gemüsegratin mit Käse überbacken <sup>(p,q)</sup> Gelbe Kurkumasoße <sup>(a,aa,p)</sup> Vollkornreis Frische Salatauswahl vom Buffet mit Kräuter- Essig- Öl-Dressing <sup>(03) (l)</sup>	Karamellpudding <sup>(p,q)</sup>
<b>Dienstag</b> 13.01.2026	Deftiger Erbseneintopf <sup>(i,j)</sup> Geflügelwurst in Scheiben <sup>(02,03,27,34)</sup> Roggenbrötchen <sup>(a,aa,ab,ac,f,p,q)</sup> Frische Salatauswahl vom Buffet mit Kräuter- Essig- Öl-Dressing <sup>(03) (l)</sup>	Deftiger Erbseneintopf <sup>(i,j)</sup> Roggenbrötchen <sup>(a,aa,ab,ac,f,p,q)</sup> Frische Salatauswahl vom Buffet mit Kräuter- Essig- Öl-Dressing <sup>(03) (l)</sup>	Frisches Obst
<b>Mittwoch</b> 14.01.2026	saftige Geflügelfrikadelle (Fleisch z. T. fein zerkleinert) <sup>(35)</sup> <sup>(a,aa,c,g,j)</sup> Rahmsoße <sup>(a,aa)</sup> Fusilli <sup>(a,aa)</sup> Frische Salatauswahl vom Buffet mit Curry-Dressing <sup>(03)</sup> <sup>(a,aa,c,i,j,l,p,q)</sup>	Gemüsennuggets <sup>(a,aa,ac,p,q)</sup> Kräuter-Quark-Dip <sup>(03)</sup> <sup>(a,aa,c,g,i,j,p,q)</sup> Fusilli <sup>(a,aa)</sup> Frische Salatauswahl vom Buffet mit Curry-Dressing <sup>(03)</sup> <sup>(a,aa,c,i,j,l,p,q)</sup>	Fruchtjoghurt Jovel <sup>(p,q)</sup>
<b>Donnerstag</b> 15.01.2026	Hähnchenbrustfilet paniert (mit Flüssigwürzung) <sup>(a,aa)</sup> Pikante Paprikasoße <sup>(a,aa)</sup> Würzkartoffeln Frische Salatauswahl vom Buffet mit Curry-Dressing <sup>(03)</sup> <sup>(a,aa,c,i,j,l,p,q)</sup>	Vegetarisches Schnitzel paniert <sup>(a,aa)</sup> Pikante Paprikasoße <sup>(a,aa)</sup> Würzkartoffeln Frische Salatauswahl vom Buffet mit Curry-Dressing <sup>(03)</sup> <sup>(a,aa,c,i,j,l,p,q)</sup>	Frisches Obst

CUROM Dienstleistungs-GmbH – Neuenkirchen-Vörden/Visbek

Es werden ausschließlich deklarationspflichtige Hauptallergene als Zutat aufgeführt – mögliche Spuren hingegen nicht.

Aufgrund von saisonalen Gegebenheiten sind kurzfristige Änderungen im Speiseplan möglich!

02=mit Konservierungsstoff; 03=mit Antioxidationsmittel; 27=mit Säuerungsmittel; 34=mit Stabilisatoren; 35=Unter Schutzatmosphäre verpackt

a=Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Dinkel, Khorasan-Weizen oder deren Hybridstämme) und daraus gewonnene Erzeugnisse; aa=Weizen; ab=Roggen; ac=Gerste; c=Eier und -erzeugnis; d=Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse; f=Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse; g=Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose); i=Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse; j=Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse; l=Schwefeldioxid und Sulfite (Konzentration mehr als 10mg/kg oder 10mg/l), ausgedrückt als SO<sub>2</sub>; p=Milch und Milchprodukte; q=Lactose