

# Speiseplan

## Woche 2

KW: 10 vom 02.03.2026 bis 08.03.2026



	Menü 1	Vegetarisch	Dessert
<b>Montag</b> 02.03.2026	Seelachs im Backteig (aus Blöcken geschnitten) <sup>(a,aa,d)</sup> Kartoffeln Kräuter-Dill-Soße <sup>(a,aa,p)</sup> Frische Salatauswahl vom Buffet mit Kräuter- Essig- Öl-Dressing <sup>(03) (l)</sup>	Kartoffel-Gemüse-Pfanne  Kräuter-Soße <sup>(a,aa,p)</sup> Frische Salatauswahl vom Buffet mit Kräuter- Essig- Öl-Dressing <sup>(03) (l)</sup>	Milchreis <sup>(p,q)</sup> Zimt & Zucker
<b>Dienstag</b> 03.03.2026	Rinderbolognese <sup>(a,aa,i)</sup> Bio-Spaghetti <sup>(a,aa)</sup> Geriebener Käse <sup>(p,q)</sup> Frische Salatauswahl vom Buffet mit Kräuter- Essig- Öl-Dressing <sup>(03) (l)</sup>	Soja-Bolognese <sup>(a,aa)</sup> Bio-Spaghetti <sup>(a,aa)</sup> Geriebener Käse <sup>(p,q)</sup> Frische Salatauswahl vom Buffet mit Kräuter- Essig- Öl-Dressing <sup>(03) (l)</sup>	Frisches Obst
<b>Mittwoch</b> 04.03.2026	Geflügelbratwurst <sup>(i,p,q)</sup> Bratensoße <sup>(a,aa)</sup> Kartoffelpüree <sup>(g)</sup> Frische Salatauswahl vom Buffet mit Curry-Dressing <sup>(03)</sup> <sup>(a,aa,c,i,j,l,p,q)</sup>	Toskana-Bratling <sup>(a,ad)</sup> Tomaten-Gemüse-Soße <sup>(a,aa,i)</sup> Kartoffelpüree <sup>(g)</sup> Frische Salatauswahl vom Buffet mit Curry-Dressing <sup>(03)</sup> <sup>(a,aa,c,i,j,l,p,q)</sup>	Frisches Obst
<b>Donnerstag</b> 05.03.2026	Hühnerfrikassee in Rahmsoße <sup>(a,aa,p)</sup>  Erbsengemüse Vollkornreis Frische Salatauswahl vom Buffet mit Curry-Dressing <sup>(03)</sup> <sup>(a,aa,c,i,j,l,p,q)</sup>	Blumenkohl-Käse-Medaillon <sup>(a,aa,p,q)</sup> Gemüse-Sahne-Soße <sup>(a,aa,i,p)</sup>  Erbsengemüse Vollkornreis Frische Salatauswahl vom Buffet mit Curry-Dressing <sup>(03)</sup> <sup>(a,aa,c,i,j,l,p,q)</sup>	Donut mit Schokoladenstreusel <sup>(01)</sup> <sup>(a,aa,c,f,p,q)</sup>
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 !

01=mit Farbstoff; 03=mit Antioxidationsmittel

a=Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Khorasan-Weizen oder deren Hybridstämme) und daraus gewonnene Erzeugnisse; aa=Weizen; ad=Hafer; 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