

# Speiseplan

Woche 3

KW: 11 vom 09.03.2026 bis 15.03.2026



|   | Menü 1   | Vegetarisch  | Dessert                              |
|---|--|--|--------------------------------------|
| <b>Montag</b><br>09.03.2026                             | Geflügelfrikadelle (Fleisch z. T. fein zerkleinert) <sup>(35)</sup> (a,aa,c,g,i)<br>Rahmsoße <sup>(a,aa)</sup><br>Fusilli <sup>(a,aa)</sup><br>Frische Salatauswahl vom Buffet mit Kräuter- Essig- Öl-Dressing <sup>(03) (l)</sup>                   | Gemüsenuggets <sup>(a,aa,ac,p,q)</sup><br>Kräuter-Quark-Dip <sup>(03)</sup> (a,aa,c,g,i,j,p,q)<br>Fusilli <sup>(a,aa)</sup><br>Frische Salatauswahl vom Buffet mit Kräuter- Essig- Öl-Dressing <sup>(03) (l)</sup> | Fruchtjoghurt Jovel <sup>(p,q)</sup> |
| <b>Dienstag</b><br>10.03.2026                           | Hähnchenbrustfilet paniert (mit Flüssigwürzung) <sup>(a,aa)</sup><br>Pikante Paprikasoße <sup>(a,aa)</sup><br>Würzkartoffeln<br>Frische Salatauswahl vom Buffet mit Kräuter- Essig- Öl-Dressing <sup>(03) (l)</sup>                                  | Vegetarisches Schnitzel paniert <sup>(a,aa)</sup><br>Pikante Paprikasoße <sup>(a,aa)</sup><br>Würzkartoffeln<br>Frische Salatauswahl vom Buffet mit Kräuter- Essig- Öl-Dressing <sup>(03) (l)</sup>                | Frisches Obst                        |
| <b>Mittwoch</b><br>11.03.2026                           | Paniertes Seelachsfilet (aus Blöcken geschnitten) <sup>(a,aa,d)</sup><br>Gelbe Kurkumasoße <sup>(a,aa,p)</sup><br>Vollkornreis<br>Frische Salatauswahl vom Buffet mit Chinakohl und Zitronen-Joghurt-Dressing <sup>(03) (l,p,q)</sup>                | Gemüsegratin mit Käse überbacken <sup>(p,q)</sup><br>Gelbe Kurkumasoße <sup>(a,aa,p)</sup><br>Vollkornreis<br>Frische Salatauswahl vom Buffet mit Chinakohl und Zitronen-Joghurt-Dressing <sup>(03) (l,p,q)</sup>  | Karamellpudding <sup>(p,q)</sup>     |
| <b>Donnerstag</b><br>12.03.2026                         | Deftiger Erbseneintopf <sup>(i,j)</sup><br>Geflügelwurst in Scheiben <sup>(02,03,27,34)</sup><br>Roggenbrötchen <sup>(a,aa,ab,ac,f,p,q)</sup><br>Frische Salatauswahl vom Buffet mit Chinakohl und Zitronen-Joghurt-Dressing <sup>(03) (l,p,q)</sup> | Deftiger Erbseneintopf <sup>(i,j)</sup><br>Roggenbrötchen <sup>(a,aa,ab,ac,f,p,q)</sup><br>Frische Salatauswahl vom Buffet mit Chinakohl und Zitronen-Joghurt-Dressing <sup>(03) (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, Hafer, Dinkel, Khorasan-Weizen oder deren Hybriddämmen) und daraus gewonnene Erzeugnisse; aa=Weizen; ab=Roggen; ac=Gerste; c=Eier und -erzeugnis; d=Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse; f=Soyabohnen 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