

Speiseplan

GS Woche 7

KW: 47 vom 16.11.2026 bis 22.11.2026



	Menü 1	Vegetarisch	Dessert
Montag 16.11.2026	Hähnchenbrustfilet (mit Flüssigwürzung) Dunkle Soße (a,aa) Blumenkohl Kartoffelpüree (g) Frische Salatauswahl vom Buffet mit Kräuter- Essig- Öl- Dressing (03) (l)	Rote-Linsen-Bratling (01) (a,aa,ad,f,i) Kräuter-Soße (a,aa,p) Blumenkohl Kartoffelpüree (g) Frische Salatauswahl vom Buffet mit Kräuter- Essig- Öl- Dressing (03) (l)	Grießpudding (a,aa,p,q)
Dienstag 17.11.2026	würzige Geflügelfrikadelle (Fleisch z. T. fein zerkleinert) (a,aa,c,j,p,q) Bratensoße (a,aa) Kartoffeln Frische Salatauswahl vom Buffet mit Kräuter- Essig- Öl- Dressing (03) (l)	Kartoffeltaschen mit Kräuterfüllung (3 Stück) (p,q) Quark-Dip (03) (a,aa,c,g,i,j,p,q) Kartoffeln Frische Salatauswahl vom Buffet mit Kräuter- Essig- Öl- Dressing (03) (l)	Frisches Obst
Mittwoch 18.11.2026	Farfalle (a,aa) Helle Soße mit Gemüsestreifen (a,aa,i,p) Geriebener Gouda (p,q) Frische Salatauswahl vom Buffet mit Curry-Dressing (03) (a,aa,c,i,j,l,p,q)	Farfalle (a,aa) Helle Soße mit Gemüsestreifen (a,aa,i,p) Geriebener Gouda (p,q) Frische Salatauswahl vom Buffet mit Curry-Dressing (03) (a,aa,c,i,j,l,p,q)	Duo Pudding Vanille Schoko (p,q)
Donnerstag 19.11.2026	MSC Seelachs in Krosspanade (aus Blöcken geschnitten) (d) Helle Möhren-Kräutersoße (a,aa,p) Vollkornreis Frische Salatauswahl vom Buffet mit Curry-Dressing (03) (a,aa,c,i,j,l,p,q)	Brokkoli-Schnitte mit Mozzarella und Perlcouscous (01) (a,aa,ad,f,i,p,q) Helle Möhren-Kräutersoße (a,aa,p) Vollkornreis Frische Salatauswahl vom Buffet mit Curry-Dressing (03) (a,aa,c,i,j,l,p,q)	Frisches Obst
Freitag 20.11.2026	Vegetarische Bolognese (a,aa,f) Fusilli (a,aa) Tomatensalat mit Essig und Öl (03) (l)	Vegetarische Bolognese (a,aa,f) Fusilli (a,aa) Tomatensalat mit Essig und Öl (03) (l)	Tagesdessert (siehe Verpackungsangaben)
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 SO₂; p=Milch und Milchprodukte; q=Lactose