

Speiseplan

Woche 15

KW: 39 vom 21.09.2026 bis 27.09.2026



	Menü 1	Vegetarisch	Dessert
Montag 21.09.2026	Farfalle (a,aa) Helle Soße mit Gemüsestreifen (a,aa,i,p) Geriebener Gouda (p,q) Frische Salatauswahl vom Buffet mit Kräuter- Essig- Öl- Dressing (03) (l)	Farfalle (a,aa) Helle Soße mit Gemüsestreifen (a,aa,i,p) Geriebener Gouda (p,q) Frische Salatauswahl vom Buffet mit Kräuter- Essig- Öl- Dressing (03) (l)	Duo Pudding Vanille Schoko (p,q)
Dienstag 22.09.2026	MSC Seelachs in Krosspanade (aus Blöcken geschnitten) (d) Helle Möhren-Kräutersoße (a,aa,p) Vollkornreis Frische Salatauswahl vom Buffet mit Kräuter- Essig- Öl- Dressing (03) (l)	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 Kräuter- Essig- Öl- Dressing (03) (l)	Frisches Obst
Mittwoch 23.09.2026	Hähnchenbrustfilet (mit Flüssigwürzung) Rahmsoße (a,aa) Blumenkohl Kartoffelpüree (g) Frische Salatauswahl vom Buffet mit Chinakohl und Zitronen-Joghurt-Dressing (03) (l,p,q)	Rote-Linsen-Bratling (01) (a,aa,ad,f,i) Kräuter-Soße (a,aa,p) Blumenkohl Kartoffelpüree (g) Frische Salatauswahl vom Buffet mit Chinakohl und Zitronen-Joghurt-Dressing (03) (l,p,q)	Grießpudding (a,aa,p,q)
Donnerstag 24.09.2026	Würzige Geflügelfrikadelle (Fleisch z. T. fein zerkleinert) (a,aa,c,j,p,q) Bratensoße (a,aa) Kartoffeln Frische Salatauswahl vom Buffet mit Chinakohl und Zitronen-Joghurt-Dressing (03) (l,p,q)	Kartoffeltaschen mit Kräuterfüllung (3 Stück) (p,q) Quark-Dip (03) (a,aa,c,g,i,j,p,q) Kartoffeln Frische Salatauswahl vom Buffet mit Chinakohl und Zitronen-Joghurt-Dressing (03) (l,p,q)	Frisches Obst
Freitag 25.09.2026	Vegetarische Bolognese (a,aa,f) Fusilli (a,aa) Tomatensalat mit Essig und Öl (03) (l) Schönes Wochenende	Vegetarische Bolognese (a,aa,f) Fusilli (a,aa) Tomatensalat mit Essig und Öl (03) (l) Schönes Wochenende	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