

# Speiseplan

Woche 7

KW: 15 vom 06.04.2026 bis 12.04.2026



	Menü 1	Vegetarisch	Dessert
<b>Montag 06.04.2026</b>	Ostermontag	Ostermontag	
<b>Dienstag 07.04.2026</b>	Osterferien	Osterferien	
<b>Mittwoch 08.04.2026</b>	Farfalle (a,aa) Helle Soße mit Gemüsestreifen (a,aa,i,p) dazu geriebener Käse (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) dazu geriebener Käse (p,q) Frische Salatauswahl vom Buffet mit Curry-Dressing (03) (a,aa,c,i,j,l,p,q)	Strudelpudding
<b>Donnerstag 09.04.2026</b>	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)	Getreidebällchen (a,ad,i) 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
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!

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; 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

# Speiseplan

## Woche 8

KW: 16 vom 13.04.2026 bis 19.04.2026



	Menü 1	Vegetarisch	Dessert
<b>Montag</b> 13.04.2026	Hähncheninnenfilet paniert (mit Flüssigwürzung) <sup>(a,aa,i)</sup> Pikante Paprikasoße <sup>(a,aa)</sup> Vollkornreis Frische Salatauswahl vom Buffet mit Kräuter-Essig-Öl-Dressing <sup>(03) (l)</sup>	Gemüse-Nudel-Auflauf <sup>(p,q)</sup> Pikante Paprikasoße <sup>(a,aa)</sup>  Frische Salatauswahl vom Buffet mit Kräuter-Essig-Öl-Dressing <sup>(03) (l)</sup>	Frisches Obst
<b>Dienstag</b> 14.04.2026	Bifteki nach griechischer Art (Fleisch z. T. fein zerkleinert) <sup>(c,p,q)</sup> Bratensoße <sup>(a,aa)</sup> Kartoffelpüree <sup>(g)</sup> Kaisergemüse Frische Salatauswahl vom Buffet mit Kräuter-Essig-Öl-Dressing <sup>(03) (l)</sup>	Vegetarische Bifteki nach griechischer Art <sup>(a,ad,p,q)</sup>  Vegetarische Soße <sup>(a,aa)</sup> Kartoffelpüree <sup>(g)</sup> Kaisergemüse  Frische Salatauswahl vom Buffet mit Kräuter-Essig-Öl-Dressing <sup>(03) (l)</sup>	Wackelpudding <sup>(01)</sup>
<b>Mittwoch</b> 15.04.2026	Pizzasuppe Roggenbrötchen <sup>(a,aa,ab,ac,f,p,q)</sup> Frisches Salatauswahl vom Buffet mit Chinakohl und Zitronen-Joghurt-Dressing <sup>(03) (l,p,q)</sup>	Bunter Gemüse-Eintopf <sup>(05) (i)</sup> Roggenbrötchen <sup>(a,aa,ab,ac,f,p,q)</sup>  Frisches Salatauswahl vom Buffet mit Chinakohl und Zitronen-Joghurt-Dressing <sup>(03) (l,p,q)</sup>	Frisches Obst
<b>Donnerstag</b> 16.04.2026	Fusilli <sup>(a,aa)</sup> Tomaten-Kräuter-Soße <sup>(a,aa)</sup> Geriebener Käse <sup>(p,q)</sup> Frisches Salatauswahl vom Buffet mit Chinakohl und Zitronen-Joghurt-Dressing <sup>(03) (l,p,q)</sup>	Fusilli <sup>(a,aa)</sup> Tomaten-Kräuter-Soße <sup>(a,aa)</sup> Geriebener Käse <sup>(p,q)</sup>  Frisches Salatauswahl vom Buffet mit Chinakohl und Zitronen-Joghurt-Dressing <sup>(03) (l,p,q)</sup>	Mousse au Chocolat <sup>(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; 05=geschwefelt  
a=Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Khorasan-Weizen oder deren Hybridstämme) und daraus gewonnene Erzeugnisse; aa=Weizen; ab=Roggen; ac=Gerste; ad=Hafer; c=Eier und -erzeugnis; f=Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse; g=Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose); i=Sellerie 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

# Speiseplan

Woche 9

KW: 17 vom 20.04.2026 bis 26.04.2026



	Menü 1	Vegetarisch	Dessert
<b>Montag</b> 20.04.2026	Cevapcici aus Rindfleisch (Fleisch z. T. fein zerkleinert) (a,aa,ac,c,j)  Balkansoße (a,aa) Rösti-Ecken  Frische Salatauswahl vom Buffet mit Kräuter-Essig-Öl-Dressing (03) (l)	Vegetarische Cevapcici (a,aa,ad,i)  Balkansoße (a,aa) Rösti-Ecken  Frische Salatauswahl vom Buffet mit Kräuter-Essig-Öl-Dressing (03) (l)	Buttermilch-Dessert (01,02) (p)
<b>Dienstag</b> 21.04.2026	Nudel-Tomateneintopf mit Rindfleisch und Gemüse (a,aa,c,f,i)  Dinkelbrötchen (a,aa,ab,ac,g,k)  Frische Salatauswahl vom Buffet mit Kräuter-Essig-Öl-Dressing (03) (l)	Deftige Gemüse-Suppe (05) (i)  Dinkelbrötchen (a,aa,ab,ac,g,k)  Frische Salatauswahl vom Buffet mit Kräuter-Essig-Öl-Dressing (03) (l)	Frisches Obst
<b>Mittwoch</b> 22.04.2026	Frische Pizza Margherita (a,aa,p,q)  Frischer Salatauswahl vom Buffet mit Bauernsalat und Joghurt-Kräuter-Dressing (03) (l,p,q)	Frische Pizza Margherita (a,aa,p,q)  Frischer Salatauswahl vom Buffet mit Bauernsalat und Joghurt-Kräuter-Dressing (03) (l,p,q)	Nusspudding im Becher (h,hb,p,q)
<b>Donnerstag</b> 23.04.2026	Hähnchengeschnetzeltes in Rahmsoße (a,aa,p)  Eierspätzle (a,aa,c)  Frischer Salatauswahl vom Buffet mit Bauernsalat und Joghurt-Kräuter-Dressing (03) (l,p,q)	Gemüseragout in Rahmsoße (a,aa,p)  Eierspätzle (a,aa,c)  Frischer Salatauswahl vom Buffet mit Bauernsalat und Joghurt-Kräuter-Dressing (03) (l,p,q)	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!

01=mit Farbstoff; 02=mit Konservierungsstoff; 03=mit Antioxidationsmittel; 05=geschwefelt  
 a=Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Khorasan-Weizen oder deren Hybridstämme) und daraus gewonnene Erzeugnisse; aa=Weizen; ab=Roggen; ac=Gerste; ad=Hafer; c=Eier und -erzeugnis; f=Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse; g=Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose); h=Schalenfrüchte (Mandel, Pistazie, Haselnuss, Walnuss, Cashewkern, Pekannuss, Paranuss, Macadamianuss, Queenslandnuss) und daraus gewonnene Erzeugnisse; hb=Haselnüsse; i=Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse; j=Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse; k=Sesamsamen und -erzeugnisse; l=Schwefeldioxid und Sulfite (Konzentration mehr als 10mg/kg oder 10mg/l), ausgedrückt als SO2; p=Milch und Milchprodukte; q=Lactose