

Speiseplan

Woche 14

KW: 6 vom 02.02.2026 bis 08.02.2026



	Menü 1	Vegetarisch	Dessert
Montag 02.02.2026	Zeugnisferien	Zeugnisferien	
Dienstag 03.02.2026	Zeugnisferien	Zeugnisferien	
Mittwoch 04.02.2026	Möhren-Kartoffel-Gemüse-Eintopf ^{(05) (i)} Weizen-Baguette-Brötchen ^(a,aa) Frische Salatauswahl vom Buffet mit French-Dressing ⁽⁰³⁾ <small>(a,aa,c,i,j,l,p,q)</small>	Möhren-Kartoffel-Gemüse-Eintopf ^{(05) (i)} Weizen-Baguette-Brötchen ^(a,aa) Frische Salatauswahl vom Buffet mit French-Dressing ⁽⁰³⁾ <small>(a,aa,c,i,j,l,p,q)</small>	Frisches Obst
Donnerstag 05.02.2026	Hähnchenschnitzel paniert (mit Flüssigwürzung) ^(a,aa) Pikante Paprikasoße ^(a,aa) Penne ^(a,aa) Frische Salatauswahl vom Buffet mit French-Dressing ⁽⁰³⁾ <small>(a,aa,c,i,j,l,p,q)</small>	Vegetarisches Schnitzel paniert ^(a,aa) Pikante Paprikasoße ^(a,aa) Penne ^(a,aa) Frische Salatauswahl vom Buffet mit French-Dressing ⁽⁰³⁾ <small>(a,aa,c,i,j,l,p,q)</small>	Sahnejoghurt ^(p,q)
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; 05=geschwefelt

a=Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Khorasan-Weizen oder deren Hybridstämme) und daraus gewonnene Erzeugnisse; aa=Weizen; c=Eier und -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 SO₂; p=Milch und Milchprodukte; q=Lactose

Speiseplan

Woche 15

KW: 7 vom 09.02.2026 bis 15.02.2026



	Menü 1	Vegetarisch	Dessert
Montag 09.02.2026	Farfalle (a,aa) Helle Soße mit Gemüsestreifen (a,aa,i,p) dazu geriebener Käse (p,q) Frische Salatauswahl vom Buffet mit Kräuter- Essig- Öl- Dressing (03) (l)	Farfalle (a,aa) Helle Soße mit Gemüsestreifen (a,aa,i,p) dazu geriebener Käse (p,q) Frische Salatauswahl vom Buffet mit Kräuter- Essig- Öl- Dressing (03) (l)	Strudelpudding
Dienstag 10.02.2026	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)	Getreidebällchen (a,ad,i) Helle Möhren-Kräutersoße (a,aa,p) Vollkornreis Frische Salatauswahl vom Buffet mit Kräuter- Essig- Öl- Dressing (03) (l)	Frisches Obst
Mittwoch 11.02.2026	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 (a,ad,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 12.02.2026	würzige Geflügelfrikadelle (Fleisch z. T. fein zerkleinert) (a,aa,c,j,p,q) Bratensoße (a,aa) Kartoffeln Frisches Salatauswahl vom Buffet mit Chinakohl und Zitronen-Joghurt-Dressing (03) (l,p,q)	Kartoffeltaschen mit Kräuterfüllung (p,q) Kräuter-Quark-Dip (03) (a,aa,c,g,i,j,p,q) Frisches Salatauswahl vom Buffet mit Chinakohl und Zitronen-Joghurt-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 !

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; 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

Speiseplan

Woche 16

KW: 8 vom 16.02.2026 bis 22.02.2026



	Menü 1	Vegetarisch	Dessert
Montag 16.02.2026	Pizzasuppe Roggenbrötchen (a,aa,ab,ac,f,p,q) Frische Salatauswahl vom Buffet mit Kräuter- Essig- Öl- Dressing (03) (l) ----- Rosenmontag	Bunter Gemüse-Eintopf (05) (i) Roggenbrötchen (a,aa,ab,ac,f,p,q) Frische Salatauswahl vom Buffet mit Kräuter- Essig- Öl- Dressing (03) (l) ----- Rosenmontag	Frisches Obst
Dienstag 17.02.2026	Fusilli (a,aa) Tomaten-Kräuter-Soße (a,aa) Geriebener Käse (p,q) Frische Salatauswahl vom Buffet mit Kräuter- Essig- Öl- Dressing (03) (l)	Fusilli (a,aa) Tomaten-Kräuter-Soße (a,aa) Geriebener Käse (p,q) Frische Salatauswahl vom Buffet mit Kräuter- Essig- Öl- Dressing (03) (l)	Mousse au Chocolat (p,q)
Mittwoch 18.02.2026	Hähncheninnenfilet paniert (mit Flüssigwürzung) (a,aa,i) Pikante Paprikasoße (a,aa) Vollkornreis Frischer Salatauswahl vom Buffet mit Bauernsalat und Joghurt-Kräuter-Dressing (03) (l,p,q) ----- Aschermittwoch	Gemüse-Nudel-Auflauf (p,q) Pikante Paprikasoße (a,aa) Frischer Salatauswahl vom Buffet mit Bauernsalat und Joghurt-Kräuter-Dressing (03) (l,p,q) ----- Aschermittwoch	Frisches Obst
Donnerstag 19.02.2026	Bifteki nach griechischer Art (Rindfleisch z. T. fein zerkleinert) (c,p,q) Bratensoße (a,aa) Kartoffelpüree (g) Kaisergemüse Frischer Salatauswahl vom Buffet mit Bauernsalat und Joghurt-Kräuter-Dressing (03) (l,p,q)	Vegetarische Bifteki nach griechischer Art (a,ad,p,q) Vegetarische Soße (a,aa) Kartoffelpüree (g) Kaisergemüse Frischer Salatauswahl vom Buffet mit Bauernsalat und Joghurt-Kräuter-Dressing (03) (l,p,q)	Wackelpudding (01)
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 1

KW: 9 vom 23.02.2026 bis 01.03.2026



	Menü 1	Vegetarisch	Dessert
Montag 23.02.2026	FrISChe Pizza Margherita (a,aa,p,q) FrISChe Salatauswahl vom Buffet mit Kräuter-Essig-Öl-Dressing (03) (l)	FrISChe Pizza Margherita (a,aa,p,q) FrISChe Salatauswahl vom Buffet mit Kräuter-Essig-Öl-Dressing (03) (l)	Nusspudding im Becher (h,hb,p,q)
Dienstag 24.02.2026	Hähnchengeschnetzeltes in Rahmsoße (a,aa,p) Eierspätzle (a,aa,c) FrISChe Salatauswahl vom Buffet mit Kräuter-Essig-Öl-Dressing (03) (l)	Gemüseragout in Rahmsoße (a,aa,p) Eierspätzle (a,aa,c) FrISChe Salatauswahl vom Buffet mit Kräuter-Essig-Öl-Dressing (03) (l)	FrISChe Obst
Mittwoch 25.02.2026	Cevapcici aus Rindfleisch (Fleisch z. T. fein zerkleinert) (a,aa,ac,c,i) Balkansoße (a,aa) Rösti-Ecken FrISChe Salatauswahl vom Buffet mit Krautsalat und French-Dressing (03,14) (a,aa,c,i,j,l,p,q)	Vegetarische Cevapcici (a,aa,ad,i) Balkansoße (a,aa) Rösti-Ecken FrISChe Salatauswahl vom Buffet mit Krautsalat und French-Dressing (03,14) (a,aa,c,i,j,l,p,q)	Buttermilch-Dessert (01,02) (p)
Donnerstag 26.02.2026	Nudel-Tomateneintopf mit Rindfleisch und Gemüse (a,aa,c,f,i) Dinkelbrötchen (a,aa,ab,ac,g,k) FrISChe Salatauswahl vom Buffet mit Krautsalat und French-Dressing (03,14) (a,aa,c,i,j,l,p,q)	Deftige Gemüse-Suppe (05) (i) Dinkelbrötchen (a,aa,ab,ac,g,k) FrISChe Salatauswahl vom Buffet mit Krautsalat und French-Dressing (03,14) (a,aa,c,i,j,l,p,q)	FrISChe 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; 14=mit Zuckerart(en) und Süßungsmittel(n)

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