

# Speiseplan

## Woche 2

KW: 10 vom 02.03.2026 bis 08.03.2026



	Menü 1	Vegetarisch	Dessert
<b>Montag</b> 02.03.2026	Seelachs im Backteig (aus Blöcken geschnitten) <sup>(a,aa,d)</sup> Kartoffeln Kräuter-Dill-Soße <sup>(a,aa,p)</sup> Frische Salatauswahl vom Buffet mit Kräuter-Essig-Öl-Dressing <sup>(03) (l)</sup>	Kartoffel-Gemüse-Pfanne  Kräuter-Soße <sup>(a,aa,p)</sup> Frische Salatauswahl vom Buffet mit Kräuter-Essig-Öl-Dressing <sup>(03) (l)</sup>	Milchreis <sup>(p,q)</sup> Zimt & Zucker
<b>Dienstag</b> 03.03.2026	Rinderbolognese <sup>(a,aa,i)</sup> Bio-Spaghetti <sup>(a,aa)</sup> Geriebener Käse <sup>(p,q)</sup> Frische Salatauswahl vom Buffet mit Kräuter-Essig-Öl-Dressing <sup>(03) (l)</sup>	Soja-Bolognese <sup>(a,aa)</sup> Bio-Spaghetti <sup>(a,aa)</sup> Geriebener Käse <sup>(p,q)</sup> Frische Salatauswahl vom Buffet mit Kräuter-Essig-Öl-Dressing <sup>(03) (l)</sup>	Frisches Obst
<b>Mittwoch</b> 04.03.2026	Geflügelbratwurst <sup>(i,p,q)</sup> Bratensoße <sup>(a,aa)</sup> Kartoffelpüree <sup>(g)</sup> Frische Salatauswahl vom Buffet mit Curry-Dressing <sup>(03)</sup> <sup>(a,aa,c,i,j,l,p,q)</sup>	Toskana-Bratling <sup>(a,ad)</sup> Tomaten-Gemüse-Soße <sup>(a,aa,i)</sup> Kartoffelpüree <sup>(g)</sup> Frische Salatauswahl vom Buffet mit Curry-Dressing <sup>(03)</sup> <sup>(a,aa,c,i,j,l,p,q)</sup>	Frisches Obst
<b>Donnerstag</b> 05.03.2026	Hühnerfrikassee in Rahmsoße <sup>(a,aa,p)</sup>  Vollkornreis Erbsengemüse Frische Salatauswahl vom Buffet mit Curry-Dressing <sup>(03)</sup> <sup>(a,aa,c,i,j,l,p,q)</sup>	Blumenkohl-Käse-Medaillon <sup>(a,aa,p,q)</sup> Gemüse-Sahne-Soße <sup>(a,aa,i,p)</sup> Vollkornreis Erbsengemüse Frische Salatauswahl vom Buffet mit Curry-Dressing <sup>(03)</sup> <sup>(a,aa,c,i,j,l,p,q)</sup>	Donut mit Schokoladenstreusel <sup>(01)</sup> <sup>(a,aa,c,f,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

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 SO<sub>2</sub>; p=Milch und Milchprodukte; q=Lactose

# Speiseplan

Woche 3

KW: 11 vom 09.03.2026 bis 15.03.2026



	Menü 1	Vegetarisch	Dessert
<b>Montag</b> 09.03.2026	Geflügelfrikadelle (Fleisch z. T. fein zerkleinert) <sup>(a,aa,c,j,p,q)</sup> Rahmsoße <sup>(a,aa)</sup> Fusilli <sup>(a,aa)</sup> Frischer Salatauswahl vom Buffet mit Bauernsalat und Joghurt-Kräuter-Dressing <sup>(03) (l,p,q)</sup>	Gemüsenuggets <sup>(a,aa,ac,p,q)</sup> Kräuter-Quark-Dip <sup>(03) (a,aa,c,g,i,j,p,q)</sup> Fusilli <sup>(a,aa)</sup> Frischer Salatauswahl vom Buffet mit Bauernsalat und Joghurt-Kräuter-Dressing <sup>(03) (l,p,q)</sup>	Fruchtjoghurt Jovel <sup>(p,q)</sup>
<b>Dienstag</b> 10.03.2026	Hähnchenbrustfilet paniert (mit Flüssigwürzung) <sup>(a,aa)</sup> Pikante Paprikasoße <sup>(a,aa)</sup> Würzkartoffeln Frische Salatauswahl vom Buffet mit Kräuter-Essig-Öl-Dressing <sup>(03) (l)</sup>	Vegetarisches Schnitzel paniert <sup>(a,aa)</sup> Pikante Paprikasoße <sup>(a,aa)</sup> Würzkartoffeln Frische Salatauswahl vom Buffet mit Kräuter-Essig-Öl-Dressing <sup>(03) (l)</sup>	Frisches Obst
<b>Mittwoch</b> 11.03.2026	Paniertes Seelachsfilet (aus Blöcken geschnitten) <sup>(a,aa,d)</sup> Gelbe Kurkumasoße <sup>(a,aa,p)</sup> Vollkornreis Frisches Salatauswahl vom Buffet mit Chinakohl und Zitronen-Joghurt-Dressing <sup>(03) (l,p,q)</sup>	Gemüsegratin mit Käse überbacken <sup>(p,q)</sup> Gelbe Kurkumasoße <sup>(a,aa,p)</sup> Vollkornreis Frisches Salatauswahl vom Buffet mit Chinakohl und Zitronen-Joghurt-Dressing <sup>(03) (l,p,q)</sup>	Karamellpudding <sup>(p,q)</sup>
<b>Donnerstag</b> 12.03.2026	Deftiger Erbseneintopf <sup>(i,j)</sup> Geflügelwurst in Scheiben <sup>(02,03,27,34)</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>	Deftiger Erbseneintopf <sup>(i,j)</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
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

a=Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Khorasan-Weizen oder deren Hybridstämme) und daraus gewonnene Erzeugnisse; aa=Weizen; ab=Roggen; ac=Gerste; 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 SO<sub>2</sub>; p=Milch und Milchprodukte; q=Lactose

# Speiseplan

Woche 4

KW: 12 vom 16.03.2026 bis 22.03.2026



	Menü 1	Vegetarisch	Dessert
<b>Montag</b> 16.03.2026	Pasta-Teller mit Vollkorn-Penne <sup>(a,aa)</sup> Geriebener Käse <sup>(p,q)</sup> Pikante Paprikasoße <sup>(a,aa)</sup> Sommergemüse Frische Salatauswahl vom Buffet mit Kräuter-Essig-Öl-Dressing <sup>(03) (l)</sup>	Pasta-Teller mit Vollkorn-Penne <sup>(a,aa)</sup> Geriebener Käse <sup>(p,q)</sup> Pikante Paprikasoße <sup>(a,aa)</sup> Sommergemüse Frische Salatauswahl vom Buffet mit Kräuter-Essig-Öl-Dressing <sup>(03) (l)</sup>	Frisches Obst
<b>Dienstag</b> 17.03.2026	Hamburgerbrötchen <sup>(a,aa)</sup> Rindfleisch-Burger <sup>(a,aa,c,j)</sup> Eisbergsalat <sup>(35)</sup> Röstzwiebeln <sup>(a,aa)</sup> Gurkenscheiben süß-sauer <sup>(02,09)</sup> Ketchup <sup>(i)</sup> Hamburgersoße <sup>(01) (c,j)</sup> Kroketten <sup>(p,q)</sup> Frische Salatauswahl vom Buffet mit Kräuter-Essig-Öl-Dressing <sup>(03) (l)</sup>	Hamburgerbrötchen <sup>(a,aa)</sup> Vegetarisches Burgerpatty <sup>(a,aa)</sup> Eisbergsalat <sup>(35)</sup> Röstzwiebeln <sup>(a,aa)</sup> Gurkenscheiben süß-sauer <sup>(02,09)</sup> Ketchup <sup>(i)</sup> Hamburgersoße <sup>(01) (c,j)</sup> Kroketten <sup>(p,q)</sup> Frische Salatauswahl vom Buffet mit Kräuter-Essig-Öl-Dressing <sup>(03) (l)</sup>	Eisbecher Vanille <sup>(01) (p,q)</sup>
<b>Mittwoch</b> 18.03.2026	Kartoffel-Gemüse-Eintopf <sup>(05) (i)</sup> Geflügelwurst in Scheiben <sup>(02,03,27,34)</sup> Weizen-Baguette-Brötchen <sup>(a,aa)</sup> Frischer Salatauswahl vom Buffet mit Bauernsalat und Joghurt-Kräuter-Dressing <sup>(03) (l,p,q)</sup>	Kartoffel-Gemüse-Eintopf <sup>(05) (i)</sup> Gemüsebällchen <sup>(c)</sup> Weizen-Baguette-Brötchen <sup>(a,aa)</sup> Frischer Salatauswahl vom Buffet mit Bauernsalat und Joghurt-Kräuter-Dressing <sup>(03) (l,p,q)</sup>	Frisches Obst
<b>Donnerstag</b> 19.03.2026	Geflügelragout in dunkler Rahmsoße <sup>(a,aa)</sup>  Vollkornreis Frischer Salatauswahl vom Buffet mit Bauernsalat und Joghurt-Kräuter-Dressing <sup>(03) (l,p,q)</sup>	Getreidebällchen <sup>(a,ad,i)</sup> Fruchtige Currysoße <sup>(a,aa,j,p)</sup> Vollkornreis Frischer Salatauswahl vom Buffet mit Bauernsalat und Joghurt-Kräuter-Dressing <sup>(03) (l,p,q)</sup>	Fruchtjoghurt Erdbeere <sup>(g)</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; 02=mit Konservierungsstoff; 03=mit Antioxidationsmittel; 05=geschwefelt; 09=mit Süßungsmittel; 27=mit Säuerungsmittel; 34=mit Stabilisatoren; 35=Unter Schutzatmosphäre verpackt

a=Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Khorasan-Weizen oder deren Hybridstämme) und daraus gewonnene Erzeugnisse; aa=Weizen; ad=Hafer; c=Eier und -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