

Speiseplan

Woche 7

KW: 15 vom 06.04.2026 bis 12.04.2026



	Menü 1	Vegetarisch	Dessert
Montag 06.04.2026	Ostermontag	Ostermontag	
Dienstag 07.04.2026	Osterferien	Osterferien	
Mittwoch 08.04.2026	Farfalle ^(a,aa) Helle Soße mit Gemüsestreifen ^(a,aa,i,p) dazu geriebener Käse ^(p,q) Frische Salatauswahl vom Buffet mit Curry-Dressing ⁽⁰³⁾ <small>(a,aa,c,i,j,l,p,q)</small>	Farfalle ^(a,aa) Helle Soße mit Gemüsestreifen ^(a,aa,i,p) dazu geriebener Käse ^(p,q) Frische Salatauswahl vom Buffet mit Curry-Dressing ⁽⁰³⁾ <small>(a,aa,c,i,j,l,p,q)</small>	Strudelpudding
Donnerstag 09.04.2026	MSC Seelachs in Krosspanade (aus Blöcken geschnitten) ^(d) Helle Möhren-Kräutersoße ^(a,aa,p) Vollkornreis Frische Salatauswahl vom Buffet mit Curry-Dressing ⁽⁰³⁾ <small>(a,aa,c,i,j,l,p,q)</small>	Getreidebällchen ^(a,ad,i) Helle Möhren-Kräutersoße ^(a,aa,p) Vollkornreis Frische Salatauswahl vom Buffet mit Curry-Dressing ⁽⁰³⁾ <small>(a,aa,c,i,j,l,p,q)</small>	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 SO₂; p=Milch und Milchprodukte; q=Lactose

Speiseplan

Woche 8

KW: 16 vom 13.04.2026 bis 19.04.2026



	Menü 1	Vegetarisch	Dessert
Montag 13.04.2026	Hähncheninnenfilet paniert (mit Flüssigwürzung) ^(a,aa,i) Pikante Paprikasoße ^(a,aa) Vollkornreis Frische Salatauswahl vom Buffet mit Kräuter-Essig-Öl-Dressing ^{(03) (l)}	Gemüse-Nudel-Auflauf ^(p,q) Pikante Paprikasoße ^(a,aa) Frische Salatauswahl vom Buffet mit Kräuter-Essig-Öl-Dressing ^{(03) (l)}	Frisches Obst
Dienstag 14.04.2026	Bifteki nach griechischer Art (Fleisch z. T. fein zerkleinert) ^(c,p,q) Bratensoße ^(a,aa) Kartoffelpüree ^(g) Kaisergemüse Frische Salatauswahl vom Buffet mit Kräuter-Essig-Öl-Dressing ^{(03) (l)}	Vegetarische Bifteki nach griechischer Art ^(a,ad,p,q) Vegetarische Soße ^(a,aa) Kartoffelpüree ^(g) Kaisergemüse Frische Salatauswahl vom Buffet mit Kräuter-Essig-Öl-Dressing ^{(03) (l)}	Wackelpudding ⁽⁰¹⁾
Mittwoch 15.04.2026	Pizzasuppe Roggenbrötchen ^(a,aa,ab,ac,f,p,q) Frisches Salatauswahl vom Buffet mit Chinakohl und Zitronen-Joghurt-Dressing ^{(03) (l,p,q)}	Bunter Gemüse-Eintopf ^{(05) (i)} Roggenbrötchen ^(a,aa,ab,ac,f,p,q) Frisches Salatauswahl vom Buffet mit Chinakohl und Zitronen-Joghurt-Dressing ^{(03) (l,p,q)}	Frisches Obst
Donnerstag 16.04.2026	Fusilli ^(a,aa) Tomaten-Kräuter-Soße ^(a,aa) Geriebener Käse ^(p,q) Frisches Salatauswahl vom Buffet mit Chinakohl und Zitronen-Joghurt-Dressing ^{(03) (l,p,q)}	Fusilli ^(a,aa) Tomaten-Kräuter-Soße ^(a,aa) Geriebener Käse ^(p,q) Frisches Salatauswahl vom Buffet mit Chinakohl und Zitronen-Joghurt-Dressing ^{(03) (l,p,q)}	Mousse au Chocolat ^(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 !

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
Montag 20.04.2026	Cevapcici aus Rindfleisch (Fleisch z. T. fein zerkleinert) (a,aa,ac,c,i) 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)
Dienstag 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
Mittwoch 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)
Donnerstag 23.04.2026	Hähnchengeschnetzeltes in Rahmsauce (a,aa,p) Eierspätzle (a,aa,c) Frischer Salatauswahl vom Buffet mit Bauernsalat und Joghurt-Kräuter-Dressing (03) (l,p,q)	Gemüseragout in Rahmsauce (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

Speiseplan

Woche 10

KW: 18 vom 27.04.2026 bis 03.05.2026



	Menü 1	Vegetarisch	Dessert
Montag 27.04.2026	Geflügelbratwurst (i,p,q) Bratensoße (a,aa) Kartoffelpüree (g) Frische Salatauswahl vom Buffet mit Kräuter- Essig- Öl-Dressing (03) (l)	Toskana-Bratling (a,ad) Tomaten-Gemüse-Soße (a,aa,i) Kartoffelpüree (g) Frische Salatauswahl vom Buffet mit Kräuter- Essig- Öl-Dressing (03) (l)	Frisches Obst
Dienstag 28.04.2026	Hühnerfrikassee in Rahmsoße (a,aa,p) Vollkornreis Erbsengemüse Frische Salatauswahl vom Buffet mit Kräuter- Essig- Öl-Dressing (03) (l)	Blumenkohl-Käse-Medaillon (a,aa,p,q) Gemüse-Sahne-Soße (a,aa,i,p) Vollkornreis Erbsengemüse Frische Salatauswahl vom Buffet mit Kräuter- Essig- Öl-Dressing (03) (l)	Frisches Obst
Mittwoch 29.04.2026	Seelachs im Backteig (aus Blöcken geschnitten) (a,aa,d) Kartoffeln Kräuter-Dill-Soße (a,aa,p) Frische Salatauswahl vom Buffet mit Möhrensalat und Senf-Dressing (03) (a,aa,c,i,j,l,p,q)	Kartoffel-Gemüse-Pfanne Kräuter-Soße (a,aa,p) Frische Salatauswahl vom Buffet mit Möhrensalat und Senf-Dressing (03) (a,aa,c,i,j,l,p,q)	Milchreis (p,q) Zimt & Zucker
Donnerstag 30.04.2026	Rinderbolognese (a,aa,i) Bio-Spaghetti (a,aa) Geriebener Käse (p,q) Frische Salatauswahl vom Buffet mit Möhrensalat und Senf-Dressing (03) (a,aa,c,i,j,l,p,q)	Soja-Bolognese (a,aa) Bio-Spaghetti (a,aa) Geriebener Käse (p,q) Frische Salatauswahl vom Buffet mit Möhrensalat und Senf-Dressing (03) (a,aa,c,i,j,l,p,q)	Donut mit Schokoladenstreusel (01) (a,aa,c,f,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 !

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