

# Speiseplan

Woche 15

KW: 23 vom 01.06.2026 bis 07.06.2026



	Menü 1	Vegetarisch	Dessert
<b>Montag</b> 01.06.2026	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
<b>Dienstag</b> 02.06.2026	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
<b>Mittwoch</b> 03.06.2026	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)
<b>Donnerstag</b> 04.06.2026	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 SO<sub>2</sub>; p=Milch und Milchprodukte; q=Lactose

# Speiseplan

Woche 16

KW: 24 vom 08.06.2026 bis 14.06.2026



	Menü 1	Vegetarisch	Dessert
<b>Montag</b> 08.06.2026	Pizzasuppe mit Rindfleisch Roggenbrötchen (a,aa,ab,ac,f,p,q) Frische Salatauswahl vom Buffet mit Kräuter- Essig- Öl- Dressing (03) (l)	Bunter Gemüse-Eintopf (05) (i) Roggenbrötchen (a,aa,ab,ac,f,p,q) Frische Salatauswahl vom Buffet mit Kräuter- Essig- Öl- Dressing (03) (l)	Frisches Obst
<b>Dienstag</b> 09.06.2026	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)
<b>Mittwoch</b> 10.06.2026	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)	Gemüse-Nudel-Auflauf (p,q) Pikante Paprikasoße (a,aa) Frischer Salatauswahl vom Buffet mit Bauernsalat und Joghurt-Kräuter-Dressing (03) (l,p,q)	Frisches Obst
<b>Donnerstag</b> 11.06.2026	Bifteki nach griechischer Art (Rindfleisch z. T. fein zerkleinert) (c,p,q) dunkle Soße (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) dunkle 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 SO<sub>2</sub>; p=Milch und Milchprodukte; q=Lactose

# Speiseplan

Woche 1

KW: 25 vom 15.06.2026 bis 21.06.2026



	Menü 1	Vegetarisch	Dessert
<b>Montag</b> 15.06.2026	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)
<b>Dienstag</b> 16.06.2026	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)	Frisches Obst
<b>Mittwoch</b> 17.06.2026	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)
<b>Donnerstag</b> 18.06.2026	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)	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; 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 SO<sub>2</sub>; p=Milch und Milchprodukte; q=Lactose

# Speiseplan

Woche 2

KW: 26 vom 22.06.2026 bis 28.06.2026



	Menü 1	Vegetarisch	Dessert
<b>Montag</b> 22.06.2026	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> 23.06.2026	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> 24.06.2026	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> <small>(a,aa,c,i,j,l,p,q)</small>	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> <small>(a,aa,c,i,j,l,p,q)</small>	Frisches Obst
<b>Donnerstag</b> 25.06.2026	Hühnerfrikassee in Rahmsoße <sup>(a,aa,p)</sup>  Vollkornreis Erbsengemüse Frische Salatauswahl vom Buffet mit Curry-Dressing <sup>(03)</sup> <small>(a,aa,c,i,j,l,p,q)</small>	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> <small>(a,aa,c,i,j,l,p,q)</small>	Donut mit Schokoladenstreusel <sup>(01)</sup> <small>(a,aa,c,f,p,q)</small>
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