

Speiseplan

Woche 10

KW: 34 vom 17.08.2026 bis 23.08.2026



	Menü 1	Vegetarisch	Dessert
Montag 17.08.2026	Geflügelbratwurst ^(i,p,q) Bratensoße ^(a,aa) Kartoffelpüree ^(g) Frische Salatauswahl vom Buffet mit Kräuter- Essig- Öl- Dressing ^{(03) (l)}	Toskana-Bratling ^{(01) (a,aa,ad,f,i)} Tomaten-Gemüse-Soße ^(a,aa,i) Kartoffelpüree ^(g) Frische Salatauswahl vom Buffet mit Kräuter- Essig- Öl- Dressing ^{(03) (l)}	Frisches Obst
Dienstag 18.08.2026	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 19.08.2026	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 20.08.2026	Rinderbolognese ^(a,aa,i) Bio-Spaghetti ^(a,aa) Geriebener Gouda ^(p,q) Frische Salatauswahl vom Buffet mit Möhrensalat und Senf-Dressing ^{(03) (a,aa,c,i,j,l,p,q)}	Soja-Bolognese ^(a,aa,f) Bio-Spaghetti ^(a,aa) Geriebener Gouda ^(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

Speiseplan

Woche 11

KW: 35 vom 24.08.2026 bis 30.08.2026



	Menü 1	Vegetarisch	Dessert
Montag 24.08.2026	Paniertes Seelachsfilet (aus Blöcken geschnitten) ^(a,aa,d) Gelbe Kurkumasoße ^(a,aa,p) Vollkornreis Frische Salatauswahl vom Buffet mit Kräuter-Essig-Öl-Dressing ^{(03) (l)}	Gemüsegratin mit Käse überbacken ^(p,q) Gelbe Kurkumasoße ^(a,aa,p) Vollkornreis Frische Salatauswahl vom Buffet mit Kräuter-Essig-Öl-Dressing ^{(03) (l)}	Karamellpudding ^(p,q)
Dienstag 25.08.2026	Deftiger Erbseneintopf ^(i,j) Geflügelwurst in Scheiben ^(02,03,27,34) Roggenbrötchen ^(a,aa,ab,ac,f,p,q) Frische Salatauswahl vom Buffet mit Kräuter-Essig-Öl-Dressing ^{(03) (l)}	Deftiger Erbseneintopf ^(i,j) Roggenbrötchen ^(a,aa,ab,ac,f,p,q) Frische Salatauswahl vom Buffet mit Kräuter-Essig-Öl-Dressing ^{(03) (l)}	Frisches Obst
Mittwoch 26.08.2026	Saftige Geflügelfrikadelle (Fleisch z. T. fein zerkleinert) ^(a,aa,c,j,p,q) Rahmsoße ^(a,aa) Fusilli ^(a,aa) Frische Salatauswahl vom Buffet mit Curry-Dressing ^{(03) (a,aa,c,i,j,l,p,q)}	Quinoa-Erbsen-Bratling Quark-Dip ^{(03) (a,aa,c,g,i,j,p,q)} Fusilli ^(a,aa) Frische Salatauswahl vom Buffet mit Curry-Dressing ^{(03) (a,aa,c,i,j,l,p,q)}	Jovel Fruchtojoghurt ^(p,q)
Donnerstag 27.08.2026	Hähnchenbrustfilet paniert (mit Flüssigwürzung) ^(a,aa) Pikante Paprikasoße ^(a,aa) Würzkartoffeln Frische Salatauswahl vom Buffet mit Curry-Dressing ^{(03) (a,aa,c,i,j,l,p,q)}	Vegetarisches Schnitzel paniert ^(a,aa,ad,ae) Pikante Paprikasoße ^(a,aa) Würzkartoffeln 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 !

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; ad=Hafer; ae=Dinkel; 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