

# Speiseplan

Woche 13

KW: 21 vom 18.05.2026 bis 24.05.2026



	Menü 1	Vegetarisch	Dessert
<b>Montag</b> 18.05.2026	Geflügel Wiener Würstchen <sup>(02,03,08,35)</sup> Rahmkartoffeln <sup>(c,g)</sup> Frische Salatauswahl vom Buffet mit Kräuter- Essig- Öl- Dressing <sup>(03) (l)</sup>	Vegetarische Wiener Würstchen <sup>(01) (c)</sup> Rahmkartoffeln <sup>(c,g)</sup> Frische Salatauswahl vom Buffet mit Kräuter- Essig- Öl- Dressing <sup>(03) (l)</sup>	Buttermilch-Dessert Mango <sup>(p)</sup>
<b>Dienstag</b> 19.05.2026	Fischfrikadelle (Fisch fein zerkleinert) <sup>(a,aa,d)</sup> Zitronen-Butter-Soße <sup>(08,24,30,32,34) (a,aa,g,p,q)</sup> Vollkornreis Frische Salatauswahl vom Buffet mit Kräuter- Essig- Öl- Dressing <sup>(03) (l)</sup>	Maisbratling in Cornflakes-Panade <sup>(a,ac,ad)</sup> Zitronen-Butter-Soße <sup>(08,24,30,32,34) (a,aa,g,p,q)</sup> Vollkornreis Frische Salatauswahl vom Buffet mit Kräuter- Essig- Öl- Dressing <sup>(03) (l)</sup>	Frisches Obst
<b>Mittwoch</b> 20.05.2026	Fusilli <sup>(a,aa)</sup> Geflügel-Schinken <sup>(02,03,08)</sup> Erbsen in feiner Sahneseife <sup>(a,aa,p)</sup> Frische Salatauswahl vom Buffet mit Möhrensalat und Senf-Dressing <sup>(03) (a,aa,c,i,j,l,p,q)</sup>	Fusilli <sup>(a,aa)</sup> Erbsen in feiner Sahneseife <sup>(a,aa,p)</sup> Frische Salatauswahl vom Buffet mit Möhrensalat und Senf-Dressing <sup>(03) (a,aa,c,i,j,l,p,q)</sup>	Pudding mit Vanillegeschmack <sup>(p,q)</sup>
<b>Donnerstag</b> 21.05.2026	Herzhaftes Rinderhacksteak (Fleisch z. T. fein zerkleinert) <sup>(a,aa,c,p,q)</sup> Bratensoße <sup>(a,aa)</sup> Fingermöhren Kartoffelpüree <sup>(g)</sup> Frische Salatauswahl vom Buffet mit Möhrensalat und Senf-Dressing <sup>(03) (a,aa,c,i,j,l,p,q)</sup>	Hirsebratling <sup>(a,ad,i)</sup> Spinatsoße <sup>(a,aa,p)</sup> Fingermöhren Kartoffelpüree <sup>(g)</sup> Frische Salatauswahl vom Buffet mit Möhrensalat und Senf-Dressing <sup>(03) (a,aa,c,i,j,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 !

01=mit Farbstoff; 02=mit Konservierungsstoff; 03=mit Antioxidationsmittel; 08=mit Phosphat; 24=mit Stärke; 30=mit Säureregulator; 32=mit Verdickungsmittel; 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; ac=Gerste; 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