

# Speiseplan

Woche 3

KW: 27 vom 29.06.2026 bis 05.07.2026



	Menü 1	Vegetarisch	Dessert
<b>Montag</b> 29.06.2026	Geflügelfrikadelle (Fleisch z. T. fein zerkleinert) <sup>(35)</sup> (a,aa,c,g,j) Rahmsoße <sup>(a,aa)</sup> Fusilli <sup>(a,aa)</sup> Frische Salatauswahl vom Buffet mit Kräuter- Essig- Öl-Dressing <sup>(03)</sup> (l)	Gemüsenuggets <sup>(a,aa,ac,p,q)</sup> Kräuter-Quark-Dip <sup>(03)</sup> (a,aa,c,g,i,j,p,q) Fusilli <sup>(a,aa)</sup> Frische Salatauswahl vom Buffet mit Kräuter- Essig- Öl-Dressing <sup>(03)</sup> (l)	Fruchtjoghurt Jovel <sup>(p,q)</sup>
<b>Dienstag</b> 30.06.2026	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)</sup> (l)	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)</sup> (l)	Frisches Obst
<b>Mittwoch</b> 01.07.2026	Paniertes Seelachsfilet (aus Blöcken geschnitten) <sup>(a,aa,d)</sup> Gelbe Kurkumasoße <sup>(a,aa,p)</sup> Vollkornreis Frische Salatauswahl vom Buffet mit Chinakohl und Zitronen-Joghurt-Dressing <sup>(03)</sup> (l,p,q)	Gemüsegratin mit Käse überbacken <sup>(p,q)</sup> Gelbe Kurkumasoße <sup>(a,aa,p)</sup> Vollkornreis Frische Salatauswahl vom Buffet mit Chinakohl und Zitronen-Joghurt-Dressing <sup>(03)</sup> (l,p,q)	Karamellpudding <sup>(p,q)</sup>
<b>Donnerstag</b> 02.07.2026	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> Frische Salatauswahl vom Buffet mit Chinakohl und Zitronen-Joghurt-Dressing <sup>(03)</sup> (l,p,q)	Deftiger Erbseneintopf <sup>(i,j)</sup> Roggenbrötchen <sup>(a,aa,ab,ac,f,p,q)</sup> Frische Salatauswahl vom Buffet mit Chinakohl und Zitronen-Joghurt-Dressing <sup>(03)</sup> (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; 35=Unter Schutzatmosphäre verpackt

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