

Speiseplan

KW: 11 vom 10.03.2025 bis 16.03.2025



	Menü 1	Vegetarisch	Dessert
Montag 10.03.2025	Farfalle (a,aa) Helle Soße mit Gemüsestreifen (a,aa,p,q) dazu geriebener Käse (p,q) Frische Salatauswahl vom Buffet	Farfalle (a,aa) Helle Soße mit Gemüsestreifen (a,aa,p,q) dazu geriebener Käse (p,q) Frische Salatauswahl vom Buffet	Grießpudding (a,aa,p,q)
Dienstag 11.03.2025	MSC Seelachs in Krosspanade (aus Blöcken geschnitten) (d) Möhren-Soße (a,aa,g) Vollkornreis Frische Salatauswahl vom Buffet	Getreidebällchen (a,ad,f,i) Möhren-Soße (a,aa,g) Vollkornreis Frische Salatauswahl vom Buffet	Frisches Obst
Mittwoch 12.03.2025	Hähnchenbrustfilet (mit Flüssigwürzung) Rahmsoße (a,aa) Blumenkohl Kartoffelpüree (35) (g) Frische Salatauswahl vom Buffet	Rote-Linsen-Bratling (a,ad,f,i) Kräuter-Soße (01) (a,aa,p,q) Blumenkohl Kartoffelpüree (35) (g) Frische Salatauswahl vom Buffet	Strudelpudding (01) (p,q)
Donnerstag 13.03.2025	Käse-Rinder-Frikadelle (Fleisch z. T. fein zerkleinert) (03,29,34) (a,c,f,g,j) Bratensoße (a,aa) Kartoffeln Frische Salatauswahl vom Buffet	Kartoffeltaschen mit Kräuterfüllung (p,q) Kräuter-Quark-Dip (03) (a,aa,c,g,i,j,p,q) Frische Salatauswahl vom Buffet	Frisches Obst
CUROM Dienstleistungs-GmbH – Neuenkirchen-Vörden/Visbek			

Aufgrund von saisonalen Gegebenheiten sind kurzfristige Änderungen im Speiseplan möglich !

01=mit Farbstoff; 03=mit Antioxidationsmittel; 29=mit Emulgatoren; 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; 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; p=Milch und Milchprodukte; q=Lactose