

Speiseplan

Woche 5

KW: 17 vom 21.04.2025 bis 27.04.2025



	Menü 1	Vegetarisch	Dessert
Montag 21.04.2025	Fusilli (a,aa) Geflügel-Schinken (02,03,08) Erbsen in feiner Sahnesoße (a,aa,g) Frische Salatauswahl vom Buffet Ostermontag	Fusilli (a,aa) Erbsen in feiner Sahnesoße (a,aa,g) Frische Salatauswahl vom Buffet Ostermontag	Frisches Obst
Dienstag 22.04.2025	Herzhaftes Rinderhacksteak (Fleisch z. T. fein zerkleinert) (a,aa,c,p,q) Bratensoße (a,aa) Fingermöhren Kartoffelpüree (35) (g) Frische Salatauswahl vom Buffet	Hirsebratling (a,ad,f,i) Spinatsoße (a,aa,g) Fingermöhren Kartoffelpüree (35) (g) Frische Salatauswahl vom Buffet	pudding mit Vanillegeschmack (p,q)
Mittwoch 23.04.2025	Geflügel Wiener Würstchen (02,03,08,35) Rahmkartoffeln (c,p,q) Frische Salatauswahl vom Buffet	Vegetarische Wiener Würstchen (01) (c) Rahmkartoffeln (c,p,q) Frische Salatauswahl vom Buffet	Frisches Obst
Donnerstag 24.04.2025	Fischfrikadelle (Fisch fein zerkleinert) (a,aa,d) Zitronen-Butter-Soße (08,24,30,32,34) (a,aa,g,q) Vollkornreis Frische Salatauswahl vom Buffet	Maisbratling in Cornflakes-Panade (a,ac,ad,f,i) Zitronen-Butter-Soße (08,24,30,32,34) (a,aa,g,q) Vollkornreis Frische Salatauswahl vom Buffet	Buttermilch-Dessert Mango (p)
CUROM Dienstleistungs-GmbH – Neuenkirchen-Vörden/Visbek			

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; f=Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse; g=Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose); i=Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse; p=Milch und Milchprodukte; q=Lactose