

Speiseplan

Woche 7

KW: 35 vom 25.08.2025 bis 31.08.2025



	Menü 1	Vegetarisch	Dessert
Montag 25.08.2025	Hähnchenbrustfilet (mit Flüssigwürzung) Rahmsoße (a,aa) Blumenkohl Kartoffelpüree (35) (g) Frische Salatauswahl vom Buffet	Rote-Linsen-Bratling (a,ad,i) Kräuter-Soße (01) (a,aa,p) Blumenkohl Kartoffelpüree (35) (g) Frische Salatauswahl vom Buffet	Frisches Obst
Dienstag 26.08.2025	würzige Geflügelfrikadelle (Fleisch z. T. fein zerkleinert) (a,aa,c,j,p,q) 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	Grießpudding (a,aa,p,q)
Mittwoch 27.08.2025	Farfalle (a,aa) Helle Soße mit Gemüsestreifen (a,aa,p) dazu geriebener Käse (p,q) Frische Salatauswahl vom Buffet	Farfalle (a,aa) Helle Soße mit Gemüsestreifen (a,aa,p) dazu geriebener Käse (p,q) Frische Salatauswahl vom Buffet	Frisches Obst
Donnerstag 28.08.2025	MSC Seelachs in Krosspanade (aus Blöcken geschnitten) (d) Helle Möhren-Kräutersoße (a,aa,p) Vollkornreis Frische Salatauswahl vom Buffet	Getreidebällchen (a,ad,i) Helle Möhren-Kräutersoße (a,aa,p) Vollkornreis Frische Salatauswahl vom Buffet	Strudelpudding (01) (p,q)
CUROM Dienstleistungs-GmbH – Neuenkirchen-Vörden/Visbek			

Aufgrund von saisonalen Gegebenheiten sind kurzfristige Änderungen im Speiseplan möglich !

01=mit Farbstoff; 03=mit Antioxidationsmittel; 35=Unter Schutzatmosphäre verpackt

a=Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Khorsan-Weizen oder deren Hybridstämme) und daraus gewonnene Erzeugnisse; aa=Weizen; 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; p=Milch und Milchprodukte; q=Lactose