

Speiseplan

Woche 14

KW: 6 vom 02.02.2026 bis 08.02.2026



	Menü 1	Vegetarisch	Dessert
Montag 02.02.2026	Zeugnisferien	Zeugnisferien	
Dienstag 03.02.2026	Zeugnisferien	Zeugnisferien	
Mittwoch 04.02.2026	Möhren-Kartoffel-Gemüse-Eintopf ^{(05) (i)} Weizen-Baguette-Brötchen ^(a,aa) Frische Salatauswahl vom Buffet mit French-Dressing ⁽⁰³⁾ (a,aa,c,i,j,l,p,q)	Möhren-Kartoffel-Gemüse-Eintopf ^{(05) (i)} Weizen-Baguette-Brötchen ^(a,aa) Frische Salatauswahl vom Buffet mit French-Dressing ⁽⁰³⁾ (a,aa,c,i,j,l,p,q)	Frisches Obst
Donnerstag 05.02.2026	Hähnchenschnitzel paniert (mit Flüssigwürzung) ^(a,aa) Pikante Paprikasoße ^(a,aa) Penne ^(a,aa) Frische Salatauswahl vom Buffet mit French-Dressing ⁽⁰³⁾ (a,aa,c,i,j,l,p,q)	Vegetarisches Schnitzel paniert ^(a,aa) Pikante Paprikasoße ^(a,aa) Penne ^(a,aa) Frische Salatauswahl vom Buffet mit French-Dressing ⁽⁰³⁾ (a,aa,c,i,j,l,p,q)	Sahnejoghurt ^(p,q)
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 !

03=mit Antioxidationsmittel; 05=geschwefelt

a=Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Khorsan-Weizen oder deren Hybridstämme) und daraus gewonnene Erzeugnisse; aa=Weizen; c=Eier und -erzeugnisse; 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 SO₂; p=Milch und Milchprodukte; q=Lactose