

KW 6	Vegetarisch	Vollwert	Vollkost	E
Montag 03.02.20	Soja-Grüne Bohnen-Pfanne So mit Tomatensoße Gw Vollkorn-Reis Orange	Möhreneintopf mit Grünkernschrot Gd,Sl,M,Mz Topping: Petersilie Vollkornbrötchen Gw,Gr Mandarine	Gnocchis Gw,M,Mz Carbonarasoße Gw,M,Mz,2,3,8 gemischter Salat (mit schwarzen Oliven & Parmesan M,6)	
Dienstag 04.02.20	Wurzelgemüse-Spitzkohlrahmgemüse Gw Zartweizen Gw Banane	Hähnchenbrust Braune Soße Sl,Gw,M,Mz Kartoffeln Chicoree mit Apfel	Wirsingintopf mit Kartoffeln & Speck 2,3,8,Gw,M,Mz Brot Gw,Gr Zitrusfrucht-Ricotta M,Mz	
Mittwoch 05.02.20	Spinat-Dinkel-Plätzchen Gw,Ei,M,Mz Paprikasoße M,Mz, Gw Bulgur Gw Blattsalat mit Mango-Joghurtdressing Sf,M,Mz	Penne Gw Kürbis-Kokossoße Gw,M,Mz Topping: Kürbiskerne Apfel-Anis-Dickmilchdessert M,Mz	gebratener Kabeljau Fi,Gw Kräutersoße Gw,M,Mz pikanter Couscous Gw gemischte Weißkohlrkost	
Donnerstag 06.02.20	Weißer Bohnen-Eintopf Sl Vollkorn-Brot Gw,Gr Zitronenquark M,Mz	Rote Lachs Soße Fi,Gw,M,Mz Vollkorn-Reis Spinatsalat Balsamicodressing	Blutwurst Gw,M,Mz,2,3,8 Sauerkraut M,Mz,2,3,8 und Kartoffeln	
Freitag 07.02.20	Rosenkohl-Kartoffel-Gratin Gw,M,Mz,Ei Möhrenrohkost mit Sesamsaat	Gemüsefrikadelle Gw,Ei Blumenkohlsoße Gw,M,Mz Zartweizen Gw Kiwi	gebackener Seehecht Fi,Ei,Gw Ratatouillegemüse (Zucchini, Aubergine, Paprikaschote) Reis	



Wir wünschen einen guten Appetit!

Bei Anregungen, Wünschen oder Fragen sprechen Sie uns bitte an - Ihr Löwenzahn-Team!

Wir behalten uns Änderungen am Speiseplan vor!

Wir verwenden BIO-Produkte (DE-ÖKO-070 Kontrollstelle) bei Sättigungsbeilagen außer Zartweizen, bei Margarine sowie Milch und Milchprodukten außer Parmesan. Fleisch- und Wurstwaren beziehen wir von Neulandfleischereien (Verein für tiergerechte und umweltschonende Nutztierhaltung e.V.)

Schweinefleisch

Rindfleisch

Heide-Geflügelfleisch (Huhn/Pute)

Lamm

zusätzlich kennzeichnen wir:

Speck/Schinken

Fisch

vegane Rezeptur

Kennzeichnung gem. EU-Lebensmittelinformations-Verordnung 1169/2011 (LMIV)

G = Glutenhaltiges Getreide (Gw-Weizen, Gr-Roggen, Gg-Gerste, Gh-Hafer, Gd-Dinkel, Gk-Kamut oder Hybridstämme davon) K = Krebstiere Ei = Eier Fi = Fisch
En = Erdnüsse So = Soja M = Milch und Milchprodukte (Milchprotein/Milcheiweiß) Mz = Milchezucker, Laktose W = Weichtiere
N = Schalenfrüchte (Nm-Mandel, Nh-Haselnuss, Nw-Walnuss, Nc-Cashew, Npe-Pecannuss, Npa-Paranuss, Npi-Pistazie, Nmc-Macadamianuss)
Sl = Sellerie Sf = Senf Se = Sesamsamen Sw = Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/l Lu = Lupinen

Nährwertkennzeichnung:

Energiemenge pro Portion in kcal Fett (F) in Gramm gesättigte Fettsäuren (gFs) in Gramm Kohlenhydrate (KH) in Gramm Zucker (Zu) in Gramm
Proteinheiten in BE (12 g KH entspricht 1 BE) Eiweiß/Protein (EW) in Gramm Salz (S) in Gramm Wir verwenden jodiertes Speisesalz!

Kennzeichnung gem. Zusatzstoff-Zulassungsordnung vom 29.1.1998:

1 = mit Farbstoff 2 = konserviert 3 = mit Antioxidationsmittel 4 = mit Geschmacksverstärker
5 = geschwefelt 6 = geschwärzt 7 = gewachst 8 = mit Phosphat
(+) mit Gelatine (*) Honig, naturbelassene Rohkost und daher für Kinder unter 12 Monaten nicht geeignet!

KW 7	Vegetarisch	Vollwert	Vollkost	F
Montag 10.02.20	Bulgurpfanne mit Gemüse & Kidneybohnen Gw,M,Mz (Möhre, Blumenkohl, Brokkoli) Kräuter-Joghurt-Dip M,Mz Pflaume	Tricolor-Nudeln Gw Pastinake-Frischkäse-Soße Gw,M,Mz Topping: Sonnenblumenkerne Banane	Boulette Gw,Ei,Sf,So Kräuterkohlrabi Gw,M,Mz,Sl Kartoffeln	
	Kichererbseneintopf Sl Vollkorn-Brot Gw,Gr Apfel-Quitten-Joghurt M,Mz	gefüllte Paprikaschote mit Puten-Hack Gw, Ei, M,Mz Tomatensoße Gw,M,Mz Vollkorn-Reis Apfel	Blattspinat-Lasagne mit Wildlachs Fi,M,Mz,Gw	
Mittwoch 12.02.20	Sesam-Karotten-Stick Gw,Se,Sl,So Zwiebel-Kräutersoße Gw,M,Mz Kartoffelstampf M,Mz Blumenkohlrhokost	Knusper-Seelachs mit Spinatfüllung Fi,Gw,M,Mz Currysoße Gw Zartweizen Gw Möhrenrhokost	Kräutercremesuppe Gw,M,Mz Brot Gw,Gr Kaiserschmarrn Gw,M,Mz,Ei,Nm Pflaumenkompott	
	Gemüselasagne Gw,M,Mz,Ei,So (Möhre, Sellerie, Lauch) Apfel	Wurzelgemüse mit Hirse Sl Vollkornbrötchen Gw,Gr Vanillepudding M,Mz	geschmorter Schweinenacken Sl,Sf Bratensoße Gw,M,Mz,Sf rustikale Möhrensticks M,Mz Kartoffelklöße Sw,2,3,5	
Donnerstag 13.02.20	Grünkern-Spinat-Schnitte Gw,Gd,Ei Rote-Bete-Samtsoße M,Mz,Gw Vollkorn-Reis Bunter Blattsalat mit Schnittlauchdressing Sf	Kräuterquark M,Mz mit Leinöl Kartoffeln Feldsalat mit Gerösteten Sonnenblumenkernen Balsamicodressing Sf	Penne Gw mit Garnelen, Paprika & Rucola K (mit Knoblauch) Spitzkohlrhokost	



Wir wünschen einen guten Appetit!

Bei Anregungen, Wünschen oder Fragen sprechen Sie uns bitte an - Ihr Löwenzahn-Team!

Wir behalten uns Änderungen am Speiseplan vor!

Wir verwenden BIO-Produkte (DE-ÖKO-070 Kontrollstelle) bei Sättigungsbeilagen außer Zartweizen, bei Margarine sowie Milch und Milchprodukten außer Parmesan. Fleisch- und Wurstwaren beziehen wir von Neulandfleischereien (Verein für tiergerechte und umweltschonende Nutztierhaltung e.V.)

Schweinefleisch

Rindfleisch

Heide-Geflügelfleisch (Huhn/Pute)

Lamm

zusätzlich kennzeichnen wir:

Speck/Schinken

Fisch

vegane Rezeptur

Kennzeichnung gem. EU-Lebensmittelinformations-Verordnung 1169/2011 (LMIV)

G = Glutenhaltiges Getreide (Gw-Weizen, Gr-Roggen, Gg-Gerste, Gh-Hafer, Gd-Dinkel, Gk-Kamut oder Hybridstämme davon) K = Krebstiere Ei = Eier Fi = Fisch
En = Erdnüsse So = Soja M = Milch und Milchprodukte (Milchprotein/Milcheiweiß) Mz = Milchezucker, Laktose W = Weichtiere Garnele
N = Schalenfrüchte (Nm-Mandel, Nh-Haselnuss, Nw-Walnuss, Nc-Cashew, Npe-Pecannuss, Npa-Paranuss, Npi-Pistazie, Nmc-Macadamianuss)
Sl = Sellerie Sf = Senf Se = Sesamsamen Sw = Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/l Lu = Lupinen

Nährwertkennzeichnung:

Energiemenge pro Portion in kcal Fett (F) in Gramm gesättigte Fettsäuren (gFs) in Gramm Kohlenhydrate (KH) in Gramm Zucker (Zu) in Gramm
Proteinheiten in BE (12 g KH entspricht 1 BE) Eiweiß/Protein (EW) in Gramm Salz (S) in Gramm Wir verwenden jodiertes Speisesalz!

Kennzeichnung gem. Zusatzstoff-Zulassungsordnung vom 29.1.1998:

1 = mit Farbstoff 2 = konserviert 3 = mit Antioxidationsmittel 4 = mit Geschmacksverstärker
5 = geschwefelt 6 = geschwärzt 7 = gewachst 8 = mit Phosphat 9 = mit Süßungsmitteln
(+) mit Gelatine (*) Honig, naturbelassene Rohkost und daher für Kinder unter 12 Monaten nicht geeignet!

KW 8	Vegetarisch	Vollwert	Vollkost	G
Montag 17.02.20	Kürbis-Kokos-rote Linsen-Eintopf Topping: Kürbiskerne Vollkorn-Brot Gw, Gr Mandarine	Tomatencremesüppchen Gw, M, Mz Vollkorn-Brot Gw, Gr Süßer Couscous Gw, M, Mz Birnen-Zimtkompott	Weißkohl-Hackfleisch-Pfanne Gw, M, Mz Kartoffeln 	
Dienstag 18.02.20	Spätzle Gw Spinat-Hirtenkäse-Soße Gw, M, Mz Zitrusfruchtsago	gekochtes Ei Ei in milder Senfsoße Gw, M, Mz, Sf Kartoffelstampf M, Mz Rote Bete-Apfel-Rohkost	Seelachsfriskassee indischer Art Fi, Gw, Nm, M, Mz, Se Wildreismischung Rucola & Radicchio mit Himbeerdressing Sf 	
Mittwoch 19.02.20	vegetarische Klöße Gw, So, Ei, Sl in Kapernsoße Gw, M, Mz Reis Feldsalat mit Kürbiskernen Balsamicodressing Sf	Vollkornspirellis Gw Brokkoli M, Mz Frischkäsesoße Gw, M, Mz Mandarine	Ragout vom Schwein Gw, M, Mz, Sf Brechbohnen M, Mz Kartoffelklöße Sw 	
Donnerstag 20.02.20	Kürbis-Chiasamen-Taler Tomatensoße Gw, M, Mz Couscous Gw Kiwi	Hähnchenkeule Paprikasoße Gw Kartoffeln Rotkohlrohkost 	gebratener Tofu in Crunchyhülle So, Gw, Ei, * Currychutney asiatische Gemüse-Reispfanne Gw, So	
Freitag 21.02.20	Bunter Vollkornnudelaufbau Gw, Ei, M, Mz (Möhren, Bohnen, Blumenkohl) Chinakohl-Orange-Rohkost	Seelachswürfel in Pikanter Möhren-Currysoße Vollkorn-Reis Blattsalat mit Limettendressing 	süß-saurer Linseneintopf mit Knacker Gw, M, Mz, Sl, Sf, So, 1, 2, 3, 4, 8 Brot Gw, Gr Mangoflip M, Mz 	



Wir wünschen einen guten Appetit!

Bei Anregungen, Wünschen oder Fragen sprechen Sie uns bitte an - Ihr Löwenzahn-Team!

Wir behalten uns Änderungen am Speiseplan vor!

Wir verwenden BIO-Produkte (DE-ÖKO-070 Kontrollstelle) bei Sättigungsbeilagen außer Zartweizen, bei Margarine sowie Milch und Milchprodukten außer Parmesan. Fleisch- und Wurstwaren beziehen wir von Neulandfleischereien (Verein für tiergerechte und umweltschonende Nutztierhaltung e.V.)



Schweinefleisch



Rindfleisch



Heide-Geflügelfleisch (Huhn/Pute)



Lamm

zusätzlich kennzeichnen wir:



Speck/Schinken



Fisch



vegane Rezeptur

Kenntlichmachung gem. EU-Lebensmittelinformations-Verordnung 1169/2011 (LMIV)

G = Glutenhaltiges Getreide (Gw-Weizen, Gr-Roggen, Gg-Gerste, Gh-Hafer, Gd-Dinkel, Gk-Kamut oder Hybridstämme davon) K = Krebstiere Ei = Eier Fi = Fisch
En = Erdnüsse So = Soja M = Milch und Milchprodukte (Milchprotein/Milchweiß) Mz = Milchezucker, Laktose W = Weichtiere
N = Schalenfrüchte (Nm-Mandel, Nh-Haselnuss, Nw-Walnuss, Nc-Cashew, Npe-Pecannuss, Npa-Paranuss, Npi-Pistazie, Nmc-Macadamianuss)
Sl = Sellerie Sf = Senf Se = Sesamsamen Sw = Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/l Lu = Lupinen

Nährwertkennzeichnung:

Energiemenge pro Portion in kcal Fett (F) in Gramm gesättigte Fettsäuren (gFs) in Gramm Kohlenhydrate (KH) in Gramm Zucker (Zu) in Gramm
Proteinheiten in BE (12 g KH entspricht 1 BE) Eiweiß/Protein (EW) in Gramm Salz (S) in Gramm Wir verwenden jodiertes Speisesalz!

Kenntlichmachung gem. Zusatzstoff-Zulassungsordnung vom 29.1.1998:

1 = mit Farbstoff 2 = konserviert 3 = mit Antioxidationsmittel 4 = mit Geschmacksverstärker
5 = geschwefelt 6 = geschwärzt 7 = gewachst 8 = mit Phosphat
(+) mit Gelatine (*) Honig, naturbelassene Rohkost und daher für Kinder unter 12 Monaten nicht geeignet!

KW 9	Vegetarisch	Vollwert	Vollkost	H
Montag 24.02.20	Gemüsestrudel Gw, Ei, M, Mz (Erbsen, Möhren, Bohnen) mit Rote Bete Soße Gw, M, Mz Mandarine	Vollkorn-Nudeln Gw Gorgonzolasoße Gw, M, Mz Wirsing M, Mz Mandarine	Weißer Bohneneintopf si mit Schweinebauch Brot Gw,Gr Beeren-Tiramisu (alkoholfrei) Gw,M,Mz	
Dienstag 25.02.20	Falaffelbagel Gw Currysoße Gw, M, Mz Möhren-Vollkorn-Reis Feldsalat Hagebutten-Dressing Sf	Geflügelbratwurst Braune Soße Gw,M,Mz,Sf Kartoffeln Ruccolasalat Balsamicodressing Sf	Grüne Bandnudeln Gw mit Zucchini Rahmsöße Gw,M,Mz und Walnüssen Nw	
Mittwoch 26.02.20	Gemüsecremesüppchen Si, Gw, M, Mz (Erbse, Möhre, Blumenkohl, Bohne) Vollkorn-Brot Gw, Gr Kartoffelpuffer mit Apfel-Zimt-Mus	Spinatbratling Gw,Gd,M,Mz,Ei,SI Tomaten-Ricotta-Soße Gw,M,Mz Zartweizen Gw Apfel	Hackfleischlasagne Gw,Ei,M,Mz,SI scharfe Weißkraut-Möhren Rohkost	 
Donnerstag 27.02.20	Grillkäse M, Mz, Gw, Gr, Gg Paprikasoße Gw ,M ,Mz Vollkorn-Spirellis Hirse-Zitrus Dessert M, Mz	mediteranes Fischfilet Fi Möhren-Orangensoße Gw, M, Mz Gemüsebulgur mit Kidneybohnen Gw Weißkohlrohkost	Frühlingsgemüse (Möhre, Bohne, Erbse) Granatapfeljus Herzoginkartoffeln M,Mz,Ei	
Freitag 28.02.20	Wirsing-Kürbiskern-Kartoffel-Gratin Ei, Gw, M, Mz Feldsalat Balsamicodressing Sf	Rote-Linsen-Gemüse-Eintopf Si Vollkornbrötchen Gw,Gr Schokopudding M,Mz	Spätzle Gw Lachsstreifen in Sahnesoße Fi,Gw,M,Mz Rucola-Salat mit Cherrytomaten	



Wir wünschen einen guten Appetit!

Bei Anregungen, Wünschen oder Fragen sprechen Sie uns bitte an - Ihr Löwenzahn-Team!

Wir behalten uns Änderungen am Speiseplan vor!

Wir verwenden BIO-Produkte (DE-ÖKO-070 Kontrollstelle) bei Sättigungsbeilagen außer Zartweizen, bei Margarine sowie Milch und Milchprodukten außer Parmesan. Fleisch- und Wurstwaren beziehen wir von Neulandfleischereien (Verein für tiergerechte und umweltschonende Nutztierhaltung e.V.)



Schweinefleisch



Rindfleisch



Heide-Geflügelfleisch (Huhn/Pute)



Lamm

zusätzlich kennzeichnen wir:



Speck/Schinken



Fisch



vegane Rezeptur

Kennlichmachung gem. EU-Lebensmittelinformations-Verordnung 1169/2011 (LMIV)

G = Glutenhaltiges Getreide (Gw-Weizen, Gr-Roggen, Gg-Gerste, Gh-Hafer, Gd-Dinkel, Gk-Kamut oder Hybridstämme davon) K = Krebstiere Ei = Eier Fi = Fisch
En= Erdnüsse So = Soja M = Milch und Milchprodukte (Milchprotein/Milchweiß) Mz = Milchsüßholz, Laktose W = Weichtiere
N = Schalenfrüchte (Nm-Mandel, Nh-Haselnuss, Nw-Walnuss, Nc-Cashew, Npe-Pecannuss, Npa-Paranuss, Npi-Pistazie, Nmc-Macadamianuss)
SI = Sellerie Sf = Senf Se = Sesamsamen Sw = Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/l Lu = Lupinen

Nährwertkennzeichnung:

Energiemenge pro Portion in kcal Fett (F) in Gramm gesättigte Fettsäuren (gFs) in Gramm Kohlenhydrate (KH) in Gramm Zucker (Zu) in Gramm
Proteinheiten in BE (12 g KH entspricht 1 BE) Eiweiß/Protein (EW) in Gramm Salz (S) in Gramm Wir verwenden jodiertes Speisesalz!

Kennlichmachung gem. Zusatzstoff-Zulassungsordnung vom 29.1.1998:

1 = mit Farbstoff 2 = konserviert 3 = mit Antioxidationsmittel 4 = mit Geschmacksverstärker
5 = geschwefelt 6 = geschwärzt 7 = gewachst 8 = mit Phosphat

(+) mit Gelatine (*) Honig, naturbelassene Rohkost und daher für Kinder unter 12 Monaten nicht geeignet!