

Montag, 4. Juli 2022	Dienstag, 5. Juli 2022	Mittwoch, 6. Juli 2022	Donnerstag, 7. Juli 2022	Freitag, 8. Juli 2022
----------------------	------------------------	------------------------	--------------------------	-----------------------

Salatbuffet mit Dressingauswahl	Salatbuffet mit Dressingauswahl	Salatbuffet mit Dressingauswahl	Salatbuffet mit Dressingauswahl	Salatbuffet mit Dressingauswahl
Vorsuppe mit Vollkornbrot	Vorsuppe mit Vollkornbrot	Vorsuppe mit Vollkornbrot	Vorsuppe mit Vollkornbrot	Vorsuppe mit Vollkornbrot
Obst-/ Gemüsebuffet	Obst-/ Gemüsebuffet	Obst-/ Gemüsebuffet	Obst-/ Gemüsebuffet	Obst-/ Gemüsebuffet

MITTAGESSEN VEGETARISCH

2307 (kJ) 53,6 g (KH) 22,4 g (Ft) 28,1 g (EW)	1156 (kJ) 30 g (KH) 12,1 g (Ft) 10,2 g (EW)		2503 (kJ) 99,7g (KH) 12,7 g (Ft) 15,9 g (EW)
Vollkornreis-Räuchertofu- Blumenkohl-Pfanne ^{So} Pastinakensoße ^{G, Mz, M}	Kartoffel-Wirsing-Auflauf ^{G, Mz, M}	Grillstand	Vollkornnudeln ^G Rahmchampignons ^{G, Mz, M} Topping: Schnittlauch
Heidelbeerjoghurt ^{Mz, M}	Tomatensalat		Banane

MITTAGESSEN VOLLWERT

1953 (kJ) 83,6 g (KH) 6,1 g (Ft) 16,3 g (EW)	2321 (kJ) 69,7 g (KH) 13,2 g (Ft) 22,4 g (EW)		2120 (kJ) 76,3 g (KH) 13,7 g (Ft) 15,5 g (EW)
Mangoldcremesuppe ^{Mz, Sl, M} Vollkornbrot ^G Maisgrießbrei ^{Mz, M} Beerenkompott	Eierragout ^{G, Ei, Mz, Sf, M} mit Erbsen ^{Mz, M} Vollkornreis	Grillstand	zweierlei Möhren ^{Mz, M} Käsesoße ^{G, Mz, M} Vollkornnudeln ^G Topping: Petersilie
	Honigmelone		Apfel

VESPER

Laugenbutter Croissant ^{M, Mz, G}	Falafelbällchen ^G mit Kräutercreme ^{M, Mz}	Schoko Kirsch Kuchen ^{G, Mz, M, Ei}	Sandwiches ^G Brie ^{M, Mz} Süßkartoffelcreme	Brezel ^G mit Butter ^{M, Mz}
Obst-/ Gemüsebuffet	Obst-/ Gemüsebuffet	Obst-/ Gemüsebuffet	Obst-/ Gemüsebuffet	Obst-/ Gemüsebuffet

Legende der Zusatzstoffe: 1 - mit Farbstoff, 2 - mit Konservierungsstoff, 3 - mit Antioxidationsmittel, 4 - mit Geschmacksverstärker, 6 - geschwärzt, 7 - gewachst, 8 - mit Phosphat, - mit Süßungsmittel, - enth. eine Phenylaninquelle
Legende der Allergene: G - enth. Gluten, Ei - enth. Ei, So - enth. Soja (gen-tech-frei), Mz - enth. Milch einschl. Laktose, Fi - enth. Fisch, Sl - enth. Sellerie, N - enth. Schalenfrüchte, E - enth. Erdnüsse, Sf - enth. Senf, Se - enth. Sesam, Sw - enth. Schwefeldioxid/Sulfite, Lu - enth. Lupinen, K - enth. Krebstiere
Legende der Informationen: M - mit Milcheiweiß



Fisch



Rindfleisch



Geflügel



Lamm



Ziel des Projektes ist es, die Herkunft regionaler Bio-Lebensmittel transparent zu machen und die ökologische und soziale Nachhaltigkeit regional erzeugter Bio-Lebensmittel herauszustellen.
 Mehr Informationen gibt es unter: www.loewenzahn-catering.de/de/regional-kalender


Wir behalten uns Änderungen am Speiseplan vor!

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

Montag, 11. Juli 2022	Dienstag, 12. Juli 2022	Mittwoch, 13. Juli 2022	Donnerstag, 14. Juli 2022	Freitag, 15. Juli 2022
-----------------------	-------------------------	-------------------------	---------------------------	------------------------

tägliche Auswahl				
Salatbuffet mit Dressingauswahl	Salatbuffet mit Dressingauswahl	Salatbuffet mit Dressingauswahl	Salatbuffet mit Dressingauswahl	Salatbuffet mit Dressingauswahl
Vorsuppe mit Vollkornbrot	Vorsuppe mit Vollkornbrot	Vorsuppe mit Vollkornbrot	Vorsuppe mit Vollkornbrot	Vorsuppe mit Vollkornbrot
Obst-/ Gemüsebuffet	Obst-/ Gemüsebuffet	Obst-/ Gemüsebuffet	Obst-/ Gemüsebuffet	Obst-/ Gemüsebuffet

MITTAGESSEN VEGETARISCH																			
1544,3 (kJ)	53,6 g (KH)	9,4 g (Ft)	15,5 g (EW)	1503,3 (kJ)	53,6 g (KH)	7,1 g (Ft)	14,7 g (EW)	1904,9 (kJ)	57,1 g (KH)	19,4 g (Ft)	10 g (EW)	1412 (kJ)	96,8 g (KH)	3,8 g (Ft)	30,5 g (EW)	2229,9 (kJ)	79,4 g (KH)	16,1 g (Ft)	13,4 g (EW)
												Gemüselasagne (Möhre, Sellerie, Lauch) ^{G, Ei, So, Mz, Sl, M}							
												Apfel							
													Grünkern-Spinat-Schnitte ^{G, Ei} Tomatensoße ^{M, Mz, G} Vollkorn-Reis Bunter Blattsalat mit Kirschdressing Sf						

MITTAGESSEN VOLLWERT																			
1637,4 (kJ)	58,2 g (KH)	10,7 g (Ft)	12,2 g (EW)	2339,1 (kJ)	94,3 g (KH)	12,3 g (Ft)	14,5 g (EW)	1560,9 (kJ)	44,7 g (KH)	7,9 g (Ft)	28,1 g (EW)	2434,8 (kJ)	76,8 g (KH)	20,3 g (Ft)	20,8 g (EW)	1649,9 (kJ)	54,3 g (KH)	14,6 g (Ft)	13,3 g (EW)
Tricolor Nudeln ^G				gefüllte Paprikaschote mit Puten-Hack ^{G, Ei}				Kräuterquark ^{M, Mz}											
Kohlrabi Frischkäsesoße ^{G, Mz, M}				Tomatensoße ^{G, Mz, M}				mit Leinöl											
Topping Sonnenblumenkerne				Vollkorn-Reis				Kartoffeln 											
Honigmelone				Banane				Gurkensalat											

VESPER																			
Laugenbutter Croissant ^{M, Mz, G}				Falafelbällchen ^G mit Kräutercreme ^{M, Mz}				Schoko Kirsch Kuchen ^{G, Mz, M, Ei}				Sandwiches ^G Brie ^{M, Mz} Süßkartoffelcreme				Brezel ^G mit Butter ^{M, Mz}			
Obst-/ Gemüsebuffet				Obst-/ Gemüsebuffet				Obst-/ Gemüsebuffet				Obst-/ Gemüsebuffet				Obst-/ Gemüsebuffet			

Legende der Zusatzstoffe: 1 - mit Farbstoff, 2 - mit Konservierungsstoff, 3 - mit Antioxidationsmittel, 4 - mit Geschmacksverstärker, 6 - geschwärzt, 7 - gewachst, 8 - mit Phosphat, - mit Süßungsmittel, - enth. eine Phenylalaninquelle
Legende der Allergene: G - enth. Gluten, Ei - enth. Ei, So - enth. Soja (gen-tech-frei), Mz - enth. Milch einschl. Laktose, Fi - enth. Fisch, Sl - enth. Sellerie, N - enth. Schalenfrüchte, E - enth. Erdnüsse, Sf - enth. Senf, Se - enth. Sesam, Sw - enth. Schwefeldioxid/Sulfite, Lu - enth. Lupinen, K - enth. Krebstiere
Legende der Informationen: M - mit Milcheiweiß



Fisch



Rindfleisch



Geflügel



Lamm







Ziel des Projektes ist es, die Herkunft regionaler Bio-Lebensmittel transparent zu machen und die ökologische und soziale Nachhaltigkeit regional erzeugter Bio-Lebensmittel herauszustellen.

Mehr Informationen gibt es unter: www.loewenzahn-catering.de/de/regional-kalender

Wir behalten uns Änderungen am Speiseplan vor!

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

Montag, 18. Juli 2022	Dienstag, 19. Juli 2022	Mittwoch, 20. Juli 2022	Donnerstag, 21. Juli 2022	Freitag, 22. Juli 2022
tägliche Auswahl				
Salatbuffet mit Dressingauswahl	Salatbuffet mit Dressingauswahl	Salatbuffet mit Dressingauswahl	Salatbuffet mit Dressingauswahl	Salatbuffet mit Dressingauswahl
Vorsuppe mit Vollkornbrot	Vorsuppe mit Vollkornbrot	Vorsuppe mit Vollkornbrot	Vorsuppe mit Vollkornbrot	Vorsuppe mit Vollkornbrot
Obst-/ Gemüsebuffet	Obst-/ Gemüsebuffet	Obst-/ Gemüsebuffet	Obst-/ Gemüsebuffet	Obst-/ Gemüsebuffet
MITTAGESSEN VEGETARISCH				

MITTAGESSEN VOLLWERT																					
2166 (kJ)	89,8 g (KH)	9,8 g (Ft)	15 g (EW)	1675 (kJ)	42,2 g (KH)	18,4 g (Ft)	14,9 g (EW)	2639 (kJ)	93,5 g (KH)	17,3 g (Ft)	20,3 g (EW)	1823 (kJ)	42,7 g (KH)	18,2 g (Ft)	23,9 g (EW)	1898 (kJ)	63,9 g (KH)	9,1 g (Ft)	25,3 g (EW)		
Tomatencremesüppchen ^{G, Mz, M}				gekochtes Ei				Vollkorn-Spirellis ^G				Hähnchenkeule				Seelachswürfel in					
Vollkornbrot ^G				milder Senfsoße ^{G, Mz, Sf, M}				Brokkoli ^{Mz, M}				Paprikasoße ^{G, Mz, M}				pikanter Curry Soße ^{G, Mz, Fi, M}					
Süßer Couscous ^{G, Mz, M}				Kartoffelstampf ^{Mz, M} 				Frischkäsesoße ^{G, Mz, M}				Kartoffeln 				Vollkornreis 					
Apfelkompott ³				Gurkensalat				Honigmelone				Möhren-Fenchelrohkost				Banane					

VESPER																					
Laugenbutter Croissant ^{M, Mz, G}				Falafelbällchen ^G				Schoko Kirsch Kuchen ^{G, Mz, M, Ei}				Sandwiches ^G				Brezel ^G					
				mit Kräutercreme ^{M, Mz}								Brie ^{M, Mz}				mit Butter ^{M, Mz}					
Obst-/ Gemüsebuffet				Obst-/ Gemüsebuffet				Obst-/ Gemüsebuffet				Obst-/ Gemüsebuffet				Obst-/ Gemüsebuffet					

Legende der Zusatzstoffe: 1 - mit Farbstoff, 2 - mit Konservierungsstoff, 3 - mit Antioxidationsmittel, 4 - mit Geschmacksverstärker, 6 - geschwärzt, 7 - gewachst, 8 - mit Phosphat, - mit Süßungsmittel, - enth. eine Phenylalaninquelle
Legende der Allergene: G - enth. Gluten, Ei - enth. Ei, So - enth. Soja (gen-tech-frei), Mz - enth. Milch einschl. Laktose, Fi - enth. Fisch, SI - enth. Sellerie, N - enth. Schalenfrüchte, E - enth. Erdnüsse, Sf - enth. Senf, Se - enth. Sesam, Sw - enth. Schwefeldioxid/Sulfite, Lu - enth. Lupinen, K - enth. Krebstiere
Legende der Informationen: M - mit Milcheiweiß



Fisch



Rindfleisch



Geflügel



Lamm



Ziel des Projektes ist es, die Herkunft regionaler Bio-Lebensmittel transparent zu machen und die ökologische und soziale Nachhaltigkeit regional erzeugter Bio-Lebensmittel herauszustellen.
 Mehr Informationen gibt es unter: www.loewenzahn-catering.de/de/regional-kalender

Wir behalten uns Änderungen am Speiseplan vor!

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

30.KW, 25.07.2022 bis 31.07.2022

Montag, 25. Juli 2022	Dienstag, 26. Juli 2022	Mittwoch, 27. Juli 2022	Donnerstag, 28. Juli 2022	Freitag, 29. Juli 2022
-----------------------	-------------------------	-------------------------	---------------------------	------------------------

Salatbuffet mit Dressingauswahl	Salatbuffet mit Dressingauswahl	tägliche Auswahl		
Vorsuppe mit Vollkornbrot	Vorsuppe mit Vollkornbrot			
Obst-/ Gemüsebuffet	Obst-/ Gemüsebuffet			

MITTAGESSEN VEGETARISCH

MITTAGESSEN VOLLWERT

2557 (kJ) 81 g (KH) 15,2 g (Ft) 20,7 g (EW) 2102 (kJ) 36,4 g (KH) 29,8 g (Ft) 20,9 g (EW)

Vollkornnudeln ^G	Geflügelbratwurst ^{SI}
Gorgonzolasoße ^{G, Mz, M}	Braune Soße ^{G, Mz, Sf, M}
Erbsen ^{Mz, M}	Kartoffeln 

Äpfel	grüne Bohnensalat
-------	-------------------

VESPER

Laugenbutter Croissant ^{M, Mz, G}	Falafelbällchen ^G mit Kräutercreme ^{M, Mz}
--	---

Obst-/ Gemüsebuffet	Obst-/ Gemüsebuffet
---------------------	---------------------

Legende der Zusatzstoffe: 1 - mit Farbstoff, 2 - mit Konservierungsstoff, 3 - mit Antioxidationsmittel, 4 - mit Geschmacksverstärker, 6 - geschwärzt, 7 - gewachst, 8 - mit Phosphat, - mit Süßungsmittel, - enth. eine Phenylaninquelle
Legende der Allergene: G - enth. Gluten, Ei - enth. Ei, So - enth. Soja (gen-tech-frei), Mz - enth. Milch einschl. Laktose, Fi - enth. Fisch, SI - enth. Sellerie, N - enth. Schalenfrüchte, E - enth. Erdnüsse, Sf - enth. Senf, Se - enth. Sesam, Sw - enth. Schwefeldioxid/Sulfite, Lu - enth. Lupinen, K - enth. Krebstiere
Legende der Informationen: M - mit Milcheiweiß



Fisch



Rindfleisch



Geflügel



Lamm



Ziel des Projektes ist es, die Herkunft regionaler Bio-Lebensmittel transparent zu machen und die ökologische und soziale Nachhaltigkeit regional erzeugter Bio-Lebensmittel herauszustellen.

Mehr Informationen gibt es unter: www.loewenzahn-catering.de/de/regional-kalender

Wir behalten uns Änderungen am Speiseplan vor!

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