

# 27.KW, 04.07.2022 bis 10.07.2022

Montag, 4. Juli 2022	Dienstag, 5. Juli 2022	Mittwoch, 6. Juli 2022	Donnerstag, 7. Juli 2022	Freitag, 8. Juli 2022
MITTAGESSEN VEGETARISCH				
2503 (kJ) 99,7g (KH) 12,7 g (Ft) 15,9 g (EW)				

## Themenessen Pizzatag

Vollkornnudeln<sup>G</sup>  
 Rahmchampignons<sup>G, Mz, M</sup>  
 Topping: Schnittlauch  
 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)

## Themenessen Pizzatag

Mangoldcremesuppe <sup>Mz, Sl, M</sup>	Eierragout <sup>G, Ei, Mz, Sf, M</sup>			zweierlei Möhren <sup>Mz, M</sup>
Vollkornbrot <sup>G</sup>	mit Erbsen <sup>Mz, M</sup>			Käsesoße <sup>G, Mz, M</sup>
Maisgrießbrei <sup>Mz, M</sup>	Vollkornreis			Vollkornnudeln <sup>G</sup>
Beerenkompott				Topping: Petersilie
	Honigmelone			Apfel

## Salatbuffet

täglich wechselnde Rohkost- oder Blattsalatvariation	täglich wechselnde Rohkost- oder Blattsalatvariation	täglich wechselnde Rohkost- oder Blattsalatvariation	täglich wechselnde Rohkost- oder Blattsalatvariation	täglich wechselnde Rohkost- oder Blattsalatvariation
regionale Obstauswahl	regionale Obstauswahl	regionale Obstauswahl	regionale Obstauswahl	regionale Obstauswahl

**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](http://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.)

# 28.KW, 11.07.2022 bis 17.07.2022



Montag, 11. Juli 2022				Dienstag, 12. Juli 2022				Mittwoch, 13. Juli 2022				Donnerstag, 14. Juli 2022				Freitag, 15. Juli 2022			
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)
Kichererbseneintopf <sup>SI</sup> Vollkorn-Brot <sup>G</sup>								Gemüselasagne (Möhre, Sellerie, Lauch) <sup>G, Ei, So, Mz, Sl, M</sup>											

Himbeerjoghurt<sup>Mz, M</sup>

Apfel

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 <sup>G</sup>	Kohlrabi Frischkäsesoße <sup>G, Mz, M</sup>			Topping Sonnenblumenkerne			gefüllte Paprikaschote mit Puten-Hack <sup>G, Ei</sup>	Tomatensoße <sup>G, Mz, M</sup>			Vollkorn-Reis	Kräuterquark <sup>M, Mz</sup> mit Leinöl	Kartoffeln			Knusper-Seelachsfilet mit Spinatfüllung <sup>G, Mz, Fi, M</sup>	Currysoße <sup>G, Mz, M</sup>			Zartweizen <sup>G</sup>
Honigmelone				Banane				Gurkensalat				Möhrenrohkost				Vanillepudding <sup>Mz, M</sup>				

## Salatbuffet

täglich wechselnde Rohkost- oder Blattsalatvariation	täglich wechselnde Rohkost- oder Blattsalatvariation	täglich wechselnde Rohkost- oder Blattsalatvariation	täglich wechselnde Rohkost- oder Blattsalatvariation	täglich wechselnde Rohkost- oder Blattsalatvariation
regionale Obstauswahl	regionale Obstauswahl	regionale Obstauswahl	regionale Obstauswahl	regionale Obstauswahl

**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](http://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.)