

# Speiseplan vom 06.02.2023 bis 12.02.2023, 6. Kalenderwoche



Montag, 6. Februar 2023      Dienstag, 7. Februar 2023      Mittwoch, 8. Februar 2023      Donnerstag, 9. Februar 2023      Freitag, 10. Februar 2023

## MITTAGESSEN VEGETARISCH

1501,8 kJ	65 g (KH)	5,2 g (Ft)	9,6 g (EW)	1983,3 kJ	72,4 g (KH)	13,8 g (Ft)	13,9 g (EW)	2597,8 kJ	72,2 g (KH)	26 g (Ft)	21,9 g (EW)	1189,8 kJ	31,7 g (KH)	11,8 g (Ft)	13,1 g (EW)
Brokkolicremesuppe <sup>G,Mz,M</sup> Vollkorn-Brot <sup>G</sup> Kartoffelpuffer mit Apfelkompott <sup>3</sup>				Gemüsestrudel <sup>G,Ei,Mz,Sl</sup> Bärlauchsoße <sup>G,Mz,M</sup> Hirsessedert mit Birnen <sup>Mz,M</sup>				Grillkäse <sup>Mz,M</sup> Paprikasoße <sup>G,Mz,M</sup> Vollkornreis Schokopudding <sup>Mz,M</sup>				Romanesco-Kürbiskern-Kartoffel-Gratin <sup>G,Ei,Mz,M</sup> Bauernsalat			

## MITTAGESSEN VOLLWERT

2086 kJ	44,5 g (KH)	25,3 g (Ft)	21,1 g (EW)									1662,4 kJ	43,3 g (KH)	16,5 g (Ft)	16,8 g (EW)
Geflügelbratwurst <sup>Sl</sup> Braune Soße <sup>G,Sf</sup> Kartoffeln 												mediterranes Fischfilet <sup>Fi</sup> Möhren-Orangensoße <sup>G,Mz,M</sup> Gemüsebulgur mit Fenchel <sup>G</sup> 			
Apfelkompott <sup>3</sup>												Bauernsalat			

## Salatbuffet

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

**Legende der Zusatzstoffe:** 1 - mit Farbstoff, 2 - mit Konservierungsstoff, 3 - mit Antioxidationsmittel, 4 - mit Geschmacksverstärker, 6 - geschwärtzt, 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

DAS  
PROJEKT



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 Parnesan & Butter, Fleisch- und Wurstwaren

# Speiseplan vom 13.02.2023 bis 19.02.2023, 7. Kalenderwoche



Montag, 13. Februar 2023	Dienstag, 14. Februar 2023	Mittwoch, 15. Februar 2023	Donnerstag, 16. Februar 2023	Freitag, 17. Februar 2023							
<b>MITTAGESSEN VEGETARISCH</b>											
1944,5 kJ	60,8 g (KH)	19,1 g (Ft)	10 g (EW)	1500 kJ	58,2 g (KH)	6,3 g (Ft)	16,8 g (EW)	1865,1 kJ	65,7 g (KH)	12,3 g (Ft)	14,1 g (EW)

Dinkel Spinat Taler<sup>G,Ei,Mz,Sl,M</sup>  
 Petersiliensoße<sup>G</sup>  
 RisiBisi

Gelber Erbseneintopf  
 Vollkorn-Brot<sup>G</sup>

Blumenkohlsoße<sup>G</sup>  
 Maultaschen (Gemüsefüllung)<sup>G</sup>

Möhrenrohkost

Vanillepudding<sup>Mz,M</sup>

Birne

## MITTAGESSEN VOLLWERT

2361,6 kJ

99,9 g (KH)

8,7 g (Ft)

18,1 g (EW)

Tomatensuppe<sup>G,Mz,M</sup>

Vollkorn-Brot<sup>G</sup>

Milchreis<sup>Mz,M</sup>

2005,4 kJ

69,2 g (KH)

8,1 g (Ft)

28 g (EW)

Vollkornspirelli<sup>G</sup>

Hähnchen-Gulasch mit Möhren<sup>G,Sf</sup>



1688,4 kJ

51,5 g (KH)

9,9 g (Ft)

23,6 g (EW)

Omelett<sup>Ei,Mz</sup>

Spinat<sup>Mz,M</sup>

Kartoffeln



Beerenkompott

Bauernsalat

Fruchtquark Apfel-Quitte<sup>3,Mz,M</sup>

## Salatbuffet

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 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](http://www.loewenzahn-catering.de/de/regional-kalender)

Wir behalten uns Änderungen am Speiseplan vor!

Wir verwenden BIO-Produkte (DE-ÖKO-070 Kontrollstelle) bei Sättigungsbelegen außer Zartweizen; weiterhin bei Margarine sowie Milch und Milchprodukten außer Parmesan & Butter, Fleisch- und Wurstwaren

# Speiseplan vom 20.02.2023 bis 26.02.2023, 8. Kalenderwoche



Montag, 20. Februar 2023	Dienstag, 21. Februar 2023	Mittwoch, 22. Februar 2023	Donnerstag, 23. Februar 2023	Freitag, 24. Februar 2023							
<b>MITTAGESSEN VEGETARISCH</b>											
2207,1 kJ	66,2 g (KH)	23,2 g (Ft)	12,6 g (EW)	2217,7 kJ	80,8 g (KH)	14,2 g (Ft)	15,1 g (EW)	1391,1 kJ	57,6 g (KH)	5,5 g (Ft)	11,2 g (EW)

Kohlrabicremesuppe <sup>G</sup>	Vollkorn-Brot <sup>G</sup>	Germknödel mit Fruchtfüllung <sup>G,So</sup>	Vanillesoße <sup>Mz,M</sup>	Kichererbsen Gemüse Ragout	Vollkornreis	Tomatensalat	Linseneintopf <sup>Sl</sup>	Vollkorn-Brot <sup>G</sup>	Griß-Kokos-Dessert <sup>Mz,M</sup>
---------------------------------	----------------------------	--	-----------------------------	----------------------------	--------------	--------------	-----------------------------	----------------------------	------------------------------------

1809,4 kJ					1831,1 kJ				1166,5 kJ			
66,5 g (KH)					43,7 g (KH)				47,8 g (KH)			
11,4 g (Ft)					19,2 g (Ft)				1,4 g (Ft)			
12,6 g (EW)					20,7 g (EW)				16,4 g (EW)			

Vollkornpenne <sup>G</sup>	Tomatensoße <sup>G,Mz,M</sup>	Parmesan <sup>M</sup>	Pflaume	Kochklops <sup>G,Ei,So,Sf</sup>	in Kapernsoße <sup>G,Mz,Sf,M</sup>	Kartoffeln	Tomatensalat	pikanter Kartoffeleintopf <sup>Sl</sup>	Vollkorn-Brot <sup>G</sup>	Brombeer-Quark <sup>Mz,M</sup>
----------------------------	-------------------------------	-----------------------	---------	---------------------------------	------------------------------------	------------	--------------	---	----------------------------	--------------------------------

<b>Salatbuffet</b>										
--------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

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

**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

**DAS PROJEKT**



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 Sättigungsbelegen außer Zartweizen; weiterhin bei Margarine sowie Milch und Milchprodukten außer Parmesan & Butter, Fleisch- und Wurstwaren

# Speiseplan vom 27.02.2023 bis 05.03.2023, 9. Kalenderwoche



Montag, 27. Februar 2023				Dienstag, 28. Februar 2023				Mittwoch, 1. März 2023				Donnerstag, 2. März 2023				Freitag, 3. März 2023			
MITTAGESSEN VEGETARISCH																			

								2655,3 kJ 36,4 g (KH) 37,3 g (Ft) 37,5 g (EW)				1930 kJ 81,2 g (KH) 8,9 g (Ft) 12,9 g (EW)			
								Grillkäse Halloumi <sup>M,Mz</sup>				mildes Gemüse Kokos Curry <sup>G</sup>			
								Ratatouille <sup>(Aubergine, Zucchini, Paprika)</sup>				CousCous <sup>G</sup>			
								Gemüsebulgur <sup>G</sup>							
								Möhren Apfel Rohkost <sup>3</sup>				Gurkensalat			

## MITTAGESSEN VOLLWERT

1240,1 kJ 46,7 g (KH) 8,4 g (Ft) 6 g (EW)				1806,6 kJ 70,5 g (KH) 8,8 g (Ft) 6,1 g (EW)				1400,6 kJ 62,9 g (KH) 3,4 g (Ft) 9,4 g (EW)				2666,7 kJ 72,5 g (KH) 23,7 g (Ft) 29,8 g (EW)				1674,8 kJ 46,1 g (KH) 15,4 g (Ft) 14,9 g (EW)			
Blumenkohl <sup>Mz,M</sup>				Brokkoli-Suppe <sup>G,Mz,M</sup>				Grüner Bohnen Eintopf <sup>Mz,Sl,M</sup>				Putenragout in Tomaten-Paprika-Soße <sup>G,Mz,M</sup>				Seelachsfilet im Reispanade <sup>Fi</sup>			
Holländische Soße <sup>G,Ei,Mz,Sl,M</sup>				Vollkorn-Brot <sup>G</sup>				Schusterjunge <sup>G</sup>				Vollkorndudeln <sup>G</sup>				Dillsöße <sup>G,Mz,M</sup>			
Kartoffeln <sup>(mit frischen Käutern)</sup>				Eierkuchen <sup>G,Ei,Mz,M</sup>												Kartoffelstampf <sup>Mz,M</sup>			
Birne				Apfelkompott <sup>3</sup>				Rote Grütze & Vanillesoße <sup>Mz,M</sup>				Möhren Apfel Rohkost <sup>3</sup>				Gurkensalat			

## 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 - geschwärtzt, 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 Sättigungsbelegen 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.)