

Speiseplan vom 02.10.2023 bis 08.10.2023, 40. Kalenderwoche


Montag, 2. Oktober 2023	Dienstag, 3. Oktober 2023	Mittwoch, 4. Oktober 2023	Donnerstag, 5. Oktober 2023	Freitag, 6. Oktober 2023
-------------------------	---------------------------	---------------------------	-----------------------------	--------------------------

tägliche Auswahl				
Brückentag	Tag der Deutschen Einheit	Salatbuffet mit Dressingauswahl	Salatbuffet mit Dressingauswahl	Salatbuffet mit Dressingauswahl
		Vorsuppe mit Vollkornbrot	Vorsuppe mit Vollkornbrot	Vorsuppe mit Vollkornbrot
		Obst-/ Gemüsebuffet	Obst-/ Gemüsebuffet	Obst-/ Gemüsebuffet

MITTAGESSEN VEGETARISCH

Brückentag	Tag der Deutschen Einheit	Möhren-Kartoffelpfanne ^{M,Mz} mit Tofuquark ^{So}	Kuru Fasulye – Türkische weißen Bohneneintopf (Tomaten, Paprika,Zwiebel) ^{G,M,Mz} Vollkorn-Brot ^G	Sesam-Karotten-Stick ^{G,Se,Sl} Spinatcremesoße ^{G,M,Mz} Kartoffelstampf ^{M,Mz}
		Honigmelone	Himbeerjoghurt ^{M,Mz}	Blumenkohlrhokost

MITTAGESSEN VOLLWERT

Brückentag	Tag der Deutschen Einheit	Tricolor-Nudeln ^G Kohlrabi-Frischkäsesoße ^{G,M,Mz} Topping: Sonnenblumenkerne	gefüllte Paprikaschote mit Puten-Hack ^{G,Ei} Salsa Dipp Mexikanischer Vollkorn Reis (Mais, Bohnen) 	Kräuterquark ^{Mz,M} Kartoffeln
		Wassermelone	Birne	Gurkensalat

VESPER

Brückentag	Tag der Deutschen Einheit	Sonnenblumenbrot ^G Currystreich Rucola & Parmesan ^M	Uckermarker Brot ^G Pflanzenmargarine Geflügellyoner	Dinkel-Schokokekse ^{G,M,Mz,Ei}
		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.)

Speiseplan vom 09.10.2023 bis 15.10.2023, 41. Kalenderwoche


Montag, 9. Oktober 2023	Dienstag, 10. Oktober 2023	Mittwoch, 11. Oktober 2023	Donnerstag, 12. Oktober 2023	Freitag, 13. Oktober 2023
-------------------------	----------------------------	----------------------------	------------------------------	---------------------------

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

Spätzle ^{G,Ei,M,Mz} Mangoldrahmgemüse ^{G,Mz,M}	Möhren-Kokos-rote Linsen-Eintopf Vollkornbrot ^G Topping: Kürbiskerne	vegetarische Klöße ^{G,Ei,So,Sl} in Kapernsoße ^{G,Mz,Sf,M} Vollkornreis	Vegane Pho - Vietnamesische Nuddelsuppe ^{G,So,M,Mz,Ei}	Gemüse-Frikadelle ^{G,Ei} Tomatensoße ^{G,M,Mz} Couscous ^G
Heidelbeerensago	Wassermelone	Tomatensalat	Fenchel-Pfirsich-Rohkost	Banane

MITTAGESSEN VOLLWERT

Tomatencremesüppchen ^{G,Mz,M} Vollkornbrot ^G Süßer Couscous ^{1,G,Mz,M}	gekochtes Ei ^{Ei} in milder Senfsoße ^{Ei,G,Mz,Sf,M} Kartoffelstampf ^{Mz,M}	Sancocho -Kolumbianische Eintopf- (Hähnchenkeule, Maiskolben, Kartoffel, Tomaten, Maniok) ^{G,M,Mz} 	Vollkorn-Spirelli ^G Brokkoli ^{Mz,M} Frischkäsesoße ^{G,Mz,M}	
Beerenkompott	Mizeria - Polnischer Gurkensalat ^{M,Mz}	Honigmelone	Möhren-Fenchelrohkost	

VESPER

Möhren-Gemüsekuchen ^{Ei,M,Mz,G}	Paderborner ^G Pflanzenmargarine Kräuter-Frischkäse ^{M,Mz}	Knusperillo Tomate ^{G,So,M,Mz,Sl}	Frankenlaib ^G Pflanzenmargarine Limetten-Frischkäse ^{M,Mz}	Bouletten ^{G,Ei,Sf} o. Gemüsefrikadelle ^{G,Ei} & Kürbiskernbrötchen ^{G,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, - 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



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 tierechte und umweltschonende Nutztierhaltung e.V.)

Speiseplan vom 16.10.2023 bis 22.10.2023, 42. Kalenderwoche

Montag, 16. Oktober 2023	Dienstag, 17. Oktober 2023	Mittwoch, 18. Oktober 2023	Donnerstag, 19. Oktober 2023	Freitag, 20. Oktober 2023
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				
Vegetarische Paella (Paprika, Zwiebel, Erbsen, Curcuma) ^{G,So}	Brokkolicremesuppe ^{G,Mz,M,Sl} Vollkorn-Brot ^G Kartoffelpuffer ^{G,Ei} mit			Romanesco-Kürbiskern-Kartoffel-Gratin ^{G,Ei,Mz,M}
Hirse-Birnen-Dessert ^{M,Mz}	Apfel-Fruktkompott ³			Bauernsalat
MITTAGESSEN VOLLWERT				
Vollkornnudeln-Penne ^G Gorgonzolasoße ^{G,M,Mz} Erbsen ^{M,Mz}		Spinatbratling ^{G,M,Mz,Ei,Sl} Tomaten-Ricotta-Soße ^{G,M,Mz} Reis	Rote-Linsen-Gemüse-Eintopf ^{Sl} Vollkornbrötchen ^G	
Äpfel		Banane	Schokopudding ^{Mz,M}	
VESPER				
Sesambrot ^{G,Se,M,Mz} Pflanzenmargarine Kürbis-Linsen Aufstrich Gouda ^{M,Mz}	Kürbiskernbrot ^G Aprikosen-Butter ^{M,Mz} Emmentaler ^{M,Mz}	Pfannkuchen mit Fruchtfüllung ^{G,M,Mz,Ei}	Schrotbrötchen ^G Pflanzenmargarine Geflügelsalami 	Bananenbrot ^{G,M,Mz,Ei}
Obst-/Gemüsebuffet	Obst-/Gemüsebuffet	Obst-/Gemüsebuffet	Obst-/Gemüsebuffet	Obst-/Gemüsebuffet
<p>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</p>				
 Fisch	 Rindfleisch	 Geflügel	 Lamm	
		<p>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</p>		

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.)

Speiseplan vom 23.10.2023 bis 29.10.2023, 43. Kalenderwoche


Montag, 23. Oktober 2023	Dienstag, 24. Oktober 2023	Mittwoch, 25. Oktober 2023	Donnerstag, 26. Oktober 2023	Freitag, 27. Oktober 2023
--------------------------	----------------------------	----------------------------	------------------------------	---------------------------

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

			Blumenkohlsoße ^{G,M,Mz} Maultaschen (Gemüsefüllung) ^{G,S,So}	Italianische Spinat Ricotta Lasagne ^{Ei,G,M,Mz}
			Birne	Fruchtquark Erdbeere ^{Mz,M}

MITTAGESSEN VOLLWERT

Tomaten-Gemüsesuppe ^{G,Mz,M} Vollkorn-Brot ^G Milchreis ^{1,Mz,M}	pikanter Kartoffeleintopf ^{SI} Vollkorn-Brot ^G	Argentinischer Hackfleisch Auflauf (Pastel de Carne und Kartoffeln, Paprika, Zwiebel, Oliven) <small>G,M,Mz,So,Ei</small>		
Fruchtkompott Kirsche	Möhrenrohkost	Bauernsalat		

VESPER

Snäckbrot mit Curry und Kürbiskernen ^G	Knusperillo mit Tomatenfüllung in Maisteig gebacken ^{G,So,M}	hausgemachte Dinkel Muffins mit Frucht ^{G,Ei,M,Mz}	Laugenstangen ^G	Roggenbrot ^G Brombeer-Butter ^{Mz,M}
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, 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 Pamesan & Butter.
 Fleisch- und Wurstwaren beziehen wir von Neulandfleischereien (Verein für tiergerechte und umweltschonende Nutztierhaltung e.V.)

Speiseplan vom 30.10.2023 bis 05.11.2023, 44. Kalenderwoche

Montag, 30. Oktober 2023	Dienstag, 31. Oktober 2023	Mittwoch, 1. November 2023	Donnerstag, 2. November 2023	Freitag, 3. November 2023
--------------------------	----------------------------	----------------------------	------------------------------	---------------------------

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

Sojageschnetzeltes mit Gemüse in Tomatensoße ^{So,G,M,Mz} bunte Nudeln ^G	Halloumi-Käse ^{M,Mz,G} Esterhazygemüse (Porree, Sellerie, Karotten) ^G Bärlauchsoße ^{G,M,Mz} Bulgur ^G Apfelkompott	Griechische vegetarische Moussaka ^{G,Ei,M,Mz} griechischer Joghurt ^{M,Mz} mit Honig	Tortellini mit Gemüsefüllung ^{G,Ei,SI,M,Mz} Gorgonzolasoße ^{M,Mz,G} Topping: Schnittlauch	Djuvec-Reis (Kroatien) ^{M,Mz} (Tomate, Paprika, Erbsen, Zwiebeln) Ajvar Dip (Paprikacreme) ^{Sw,M,Mz} Karamellpudding ^{1,Mz,M}
Birne			Bauersalat	

MITTAGESSEN VOLLWERT

Blumenkohl ^{Mz,M} Holländische Soße ^{G,Ei,Mz,SI,M} Kartoffeln (mit frischen Kräutern)	Brokkollicremesüppchen ^{G,M,Mz} Vollkorn-Brot ^G Eierkuchen ^{G,Ei,M,Mz} Apfelkompott	Serbische Bohneneintopf ^{So,G} Schusterjungs ^G Beerenkompott & Vanillesoße ^{M,Mz,1}	Chicken Makani - mildes Indisches gelbes Hühnchen Curry (Paprika, Tomate, Zwiebel) ^{M,Mz,G} Vollkornreis 	Seelachsfilet im Backteig ^{Fi,G,Sf,M,Mz} Dillssoße ^{G,M,Mz} Kartoffelstampf ^{M,Mz} 
Birne			Möhren-Apfel-Rohkost	Gurkensalat

VESPER

Ganzkornbrot ^G Pflanzenmargarine Edamer ^{M,Mz}	Bauernbrot ^G Pflanzenmargarine Geflügelsalami 	Knusperillo ^{G,M,Mz} mit Tomatenfüllung in Maisteig gebacken ^{G,So}	Falafelbällchen ^G Kräuterquark ^{M,Mz}	Dreikorn-Brot ^G vegetarisches Schmalz
--	---	---	--	---

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 Parnesan & Butter.

Fleisch- und Wurstwaren beziehen wir von Neulandfleischereien (Verein für tiergerechte und umweltschonende Nutztierhaltung e.V.)