

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 |
|-------------------------|---------------------------|---------------------------|-----------------------------|--------------------------|
|-------------------------|---------------------------|---------------------------|-----------------------------|--------------------------|

| | | | | |
|--------------------------------|----------------------------------|--|--|--|
| MITTAGESSEN VEGETARISCH | | | | |
| Brückentag | Tag der Deutschen Einheit | | Kuru Fasulye – Türkische weißen Bohneneintopf (Tomaten, Paprika, Zwiebel) ^{G, M, Mz} Vollkorn-Brot ^G | |
| | | | Himbeerjoghurt ^{M, Mz} | |

| | | | | |
|-----------------------------|----------------------------------|---|---|---|
| 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 |

Salatbuffet

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| täglich wechselnde Rohkost- oder Blattsalatvariation |
| 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

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 |
|-------------------------|----------------------------|----------------------------|------------------------------|---------------------------|
|-------------------------|----------------------------|----------------------------|------------------------------|---------------------------|

MITTAGESSEN VEGETARISCH

| | | | | |
|--|--|--|--|--|
| | | 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 |
| | | 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} | | Seelachswüfel in pikanter Curry Soße ^{G, Mz, Fi, M} Vollkornreis |
| | |  | |  |
| Beerenkompott | Mizeria - Polnischer Gurkensalat ^{M, Mz} | Honigmelone | | Banane |

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



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.)

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 |
|--------------------------|----------------------------|----------------------------|------------------------------|---------------------------|
|--------------------------|----------------------------|----------------------------|------------------------------|---------------------------|

MITTAGESSEN VEGETARISCH

Brokkolicremesuppe^{G,Mz,M,SI}
 Vollkorn-Brot^G
 Kartoffelpuffer^{G,Ei} mit

Apfel-Fruchkompott³

MITTAGESSEN VOLLWERT

Vollkornnudeln-Penne^G
 Gorgonzolasoße^{G,M,Mz}
 Erbsen^{M,Mz}

Geflügelbratwurst^{SI}
 Braune Soße^{G,Sf}
 Kartoffeln



Spinatbratling^{G,M,Mz,EI,SI}
 Tomaten-Ricotta-Soße^{G,M,Mz}
 Reis

Äpfel

Apfel-Fruchkompott³

Banane

Salatbuffet

täglich wechselnde
 Rohkost- oder Blattsalatvariation

täglich wechselnde
 Rohkost- oder Blattsalatvariation

täglich wechselnde
 Rohkost- oder Blattsalatvariation

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, 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

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

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 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 |
|--------------------------|----------------------------|----------------------------|------------------------------|---------------------------|
|--------------------------|----------------------------|----------------------------|------------------------------|---------------------------|

| | | | | |
|--------------------------------|--|--|--|--|
| MITTAGESSEN VEGETARISCH | | | | |
| | | Gelber Erbseneintopf ^{SI} Vollkorn-Brot ^G | Blumenkohlsoße ^{G,M,Mz} Maultaschen (Gemüsefüllung) ^{G,Si,So} | Italianische Spinat Ricotta Lasagne ^{Ei,G,M,Mz} |
| | | Vanillepudding ^{Mz,M} | 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) ^{G,M,Mz,So,Ei} | Lachswürfel in Ratatouille Samt Soße ^{G,Mz,Fi,M} Vollkornreis | |
| | |  |  | |
| Fruchtkompott Kirsche | Möhrenrohkost | Bauernsalat | Birne | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Salatbuffet | | | | |
| täglich wechselnde Rohkost- oder Blattsalatvariation |
| 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, 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.)

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 |
|--------------------------|----------------------------|----------------------------|------------------------------|---------------------------|
|--------------------------|----------------------------|----------------------------|------------------------------|---------------------------|

MITTAGESSEN VEGETARISCH

| | | | |
|---|--|---|--|
| Halloumi-Käse ^{M,Mz,G} Esterhazygemüse (Porree, Sellerie, Karotten) ^G Bärlauchsoße ^{G,M,Mz} Bulgur ^G Apfelkompott | Griechische vegetarische Moussaka ^{G,Ei,M,Mz} | 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} |
| | griechischer Joghurt ^{M,Mz} mit Honig | Bauernsalat | Karamellpudding ^{1,Mz,M} |

MITTAGESSEN VOLLWERT

| | | | |
|--|--|--|---|
| Blumenkohl ^{Mz,M} Holländische Soße ^{G,Ei,Mz,SI,M} Kartoffeln (mit frischen Kräutern) | | Chicken Makani - mildes Indisches gelbes Hähnchen 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 |

Salatbuffet

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| täglich wechselnde Rohkost- oder Blattsalatvariation |
| 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, 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 Sättigungsbelegen 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.)