

Speiseplan vom 04.09.2023 bis 10.09.2023, 36. Kalenderwoche

| Montag, 4. September 2023 | Dienstag, 5. September 2023 | Mittwoch, 6. September 2023 | Donnerstag, 7. September 2023 | Freitag, 8. September 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

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

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} | Serbische Bohneneintopf ^{So,G} Schusterjungs ^G | 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 | Apfelkompott | Beerenkompott & Vanillesoße ^{M,Mz,1} | 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.)

Speiseplan vom 11.09.2023 bis 17.09.2023, 37. Kalenderwoche



| Montag, 11. September 2023 | Dienstag, 12. September 2023 | Mittwoch, 13. September 2023 | Donnerstag, 14. September 2023 | Freitag, 15. September 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

| | | | | |
|---|--|--|---|---|
| Penne -Toskana ^G Sahnesoße (Soja, Paprika, Tomate, Zucchini, Zwiebel) ^{G, M, Mz, So} | | vegane Bratwurst ^{So, SI} Kartoffeln Sauerkraut | Brokkoli-Kartoffel-Gratin ^{G, M, Mz, Ei} | Fasolada (griechische Bohnensuppe) ^{G, SI} Vollkorn-Brot ^G |
| Birne | | Wassermelone | Möhrenrohkost | Zitronenquark ^{Mz, M} |

MITTAGESSEN VOLLWERT

| | | | | |
|---|---|--|--|--|
| Marokkanische Tajine (Kicherebsen, Paprika, Zucchini) Fladenbrot ^{G, M, Mz} | Hähnchenbrust Braune Soße ^{G, Sf} Kartoffeln  | Yogurtlu Eriste (Türkische Nudeln mit Joghurt) ^{G, M, Mz, So} | Rote Lachs Soße ^{Fi, G, M, Mz} Vollkorn-Reis  | Gemüsefrikadelle ^{G, Ei} Blumenkohlsoße ^{G, M, Mz} Zartweizen ^G |
| Mhalabia - orientalischer Pudding ^{M, Mz} | Rotkohlröhkost | Türkischer Tomaten Salat mit Minze | Zucchinirohkost | Apfel |

VESPER

| | | | | |
|---|--|---------------------------|---|--|
| Laugenbuttercroissant ^{G, M, Mz, Se, Ei} | Haferbrot ^G Petersilienbutter ^{M, Mz} Rucola und Tomaten | Laugenstange ^G | Dinkelbrötchen ^G Gemüsefrikadelle ^{G, Ei} Kräuterdip ^{M, Mz} | Dinkel Früchtebrot ^G Vanille-Frischkäse ^{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 - 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



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

Speiseplan vom 18.09.2023 bis 24.09.2023, 38. Kalenderwoche

| Montag, 18. September 2023 | Dienstag, 19. September 2023 | Mittwoch, 20. September 2023 | Donnerstag, 21. September 2023 | Freitag, 22. September 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 | | | | |
| Rotes-Blumenkohlcurry ^{G,Mz,M,Sl} Vollkorn-Reis | | Peruanische Kartoffelgericht (Ei mit gelber Paprikasoße) ^{Ei,M,Mz,G} Kartoffeln | Spätzle ^{G,Ei} buntem Gemüse & Rucola ^{Sl} Pesto Rosso ^{Sw,M} | Polenta Käse Schmitte ^{Ei,Mz,Sl,M,G,So} Ricotta-Tomatensauce ^{G,Mz,M} Brokkoli ^{M,Mz} |
| Mirabellen | | Suspiro Limenio Mango (Peruanische Pudding) ^{M,Mz} | Banane | Kirschquark ^{Mz,M} |
| MITTAGESSEN VOLLWERT | | | | |
| Vollkorn-Spirelli ^G Bolognese vegetarisch mit roten Linsen ^{G,So} | Kartoffeltaschen (Frischkäse) ^{G,M,Mz} Brokkoli ^{M,Mz} fruchtige Currysauce ^{G,M,Mz} | gebratenes Seelachsfilet in Maispanade ^{G,M,Mz,Fi,Sf} Petersiliensauce ^{G,Mz,M} Zartweizen ^G  | Brasilianisches Hähnchen mit Kokosmilch und Mango (Hähnchengeschnetzeltes mit Gemüse) ^G  Reis | vegetarische Klopse ^{G,Ei,So,Sl} Gurken in Dillsauce ^{G,Mz,M} Kartoffelstampf ^{Mz,M} |
| Äpfel | Erdbeerlassi ^{M,Mz} | Gurkensalat | Banane | Kirschquark ^{Mz,M} |
| VESPER | | | | |
| Büffet | Falafelbällchen ^G mit Kräutercreme ^{M,Mz} | Knusperillo ^{G,M,Mz} | Sandwiches ^G Brie ^{M,Mz} Süßkartoffelcreme | Brezel mit Butter ^{G,M,Mz} |
| 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 - geschwärtzt, 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 | | | | |



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

Speiseplan vom 25.09.2023 bis 01.10.2023, 39. Kalenderwoche

| Montag, 25. September 2023 | Dienstag, 26. September 2023 | Mittwoch, 27. September 2023 tägliche Auswahl | Donnerstag, 28. September 2023 | Freitag, 29. September 2023 |
|--|---|---|---|--|
| 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 | | | | |
| Mildes Thai-Curry (Brokkoli, Karotten, Zucchini) ^G Reis | Gemüse Nudelauflauf ^{G,M,Mz} (Karotten, Blumenkohl, Zucchini) | Israelische grünes Shakshuka (Grünkohl, Mangold, Erbsen, Feta, Dill) ^{Ei,G,M,Mz} Mehrkornbrötchen ^G | Vollkornnudeln ^G Rahmchampignons ^{G,Mz,M} Topping: Schnittlauch | Dinkel Spinat Taler ^{G,Ei,Mz,Sl,M} Möhrensoße ^{G,Mz,M} Kartoffelstampf ^{Mz,M} |
| Nektarine | Chinakohl Salat mit Apfel ³ | Apfelioghurt ^{3,M,Mz} | Cantaloupe Melone | Rotkohlkost |
| MITTAGESSEN VOLLWERT | | | | |
| Erbensuppe ^{G,Sl} Vollkornbrot ^G Maisgrießbrei ^{Mz,M} | Indonesisches Nasi Goreng (Paprikaschoten, Zucchini, Karotten) ^{So,Ei,G,M,Mz} Reis | Boeuff Stroganoff ^{G,M,Mz,Sf} Kartoffelpüree ^{M,Mz} | Seelachsragout in Tomaten-Basilikumsoße ^{G,Mz,Fi,M} Bulgur ^G | zweierlei Möhren ^{Mz,M} Käsesoße ^{G,Mz,M} Vollkornnudeln ^G Topping: Petersilie |
| Pflaumenkompott | Honigmelone | Tomatensalat | Gurkensalat | Birne |
| VESPER | | | | |
| Helles Dinkel-Brötchen ^G Pflanzenmargarine Lindenhonig | Haferbrot ^G Pflanzenmargarine Sonnen Tomaten Streich | Laugenknoten mit Butter ^{G,M,Mz} | Dinkel muffin ^{G,Mz,M,Ei} mit Obstfüllung | Snäcke Brot Curry Kürbiskern ^G Kräuterquark ^{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 Milchweiß



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.)