

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

MITTAGESSEN VEGETARISCH

Griechische vegetarische Moussaka ^{G,Ei,M,Mz}

Tortellini mit Gemüsefüllung ^{G,Ei,Sl,M,Mz}
Gorgonzolasoße ^{M,Mz,G}
Topping: Schnittlauch

Djuvec-Reis (Kroatien) ^{G,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,Sl,M}
Kartoffeln
(mit frischen Kräutern)

Brokkollicremesüppchen ^{G,M,Mz}
Vollkorn-Brot ^G
Eierkuchen ^{G,Ei,M,Mz}

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

Apfelkompott

Möhren-Apfel-Rohkost

Gurkensalat

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 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

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 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
----------------------------	------------------------------	------------------------------	--------------------------------	-----------------------------

MITTAGESSEN VEGETARISCH

Penne -Toskana ^G Sahnesoße (Soja, Paprika, Tomate, Zucchini, Zwiebel) ^{G,MMzSo}	Linsen Hirse Bällchen ^G Paprikasoße ^{G,MMz} Karotten-Reis		Brokkoli-Kartoffel-Gratin ^{G,MMzEi}	Fasolada (griechische Bohnensuppe) ^{G,SI} Vollkorn-Brot ^G
Birne	Weißkohlrohkost		Möhrenrohkost	Zitronenquark ^{Mz,M}

MITTAGESSEN VOLLWERT

	Hähnchenbrust Braune Soße ^{G,Sf} Kartoffeln		Yogurtlu Eriste (Türkische Nudeln mit Joghurt) ^{G,MMzSo}	
	Rotkohlrrohkost		Türkischer Tomaten Salat mit Minze	

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, 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 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
----------------------------	------------------------------	------------------------------	--------------------------------	-----------------------------

MITTAGESSEN VEGETARISCH

Rotes-Blumenkohlcurry ^{G,Mz,M,Si} Vollkorn-Reis	Arabische Linseneintopf Vollkornbrot ^G	Peruanische Kartoffelgericht (Ei mit gelber Paprikasoße) ^{Ei,M,Mz,G} Kartoffeln	Spätzle ^{G,Ei} buntem Gemüse & Rucola ^{Si} Pesto Rosso ^{Sw,M}	
Mirabellen	Yoghurt ^{M,Mz}	Suspiro Limenio Mango (Peruanische Pudding)	Banane	

MITTAGESSEN VOLLWERT

	Kartoffeltaschen (Frischkäse) ^{G,M,Mz} Brokkoli ^{M,Mz} fruchtige Currysoße ^{G,M,Mz}	gebratenes Seelachsfilet in Maispanade ^{G,M,Mz,Fi,Sf} Petersiliensoße ^{G,Mz,M} Zartweizen ^G 	Brasilianisches Hähnchen mit Kokosmilch und Mango (Hähnchengeschnetzeltes mit Gemüse) ^G  Reis	vegetarische Klopse ^{G,Ei,So,Si} Gurken in Dillssoße ^{G,Mz,M} Kartoffelstampf ^{Mz,M}
	Erdbeerlassi ^{M,Mz}	Gurkensalat	Banane	Kirschquark ^{Mz,M}

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 Parmesan & 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	Donnerstag, 28. September 2023	Freitag, 29. September 2023
----------------------------	------------------------------	------------------------------	--------------------------------	-----------------------------

MITTAGESSEN VEGETARISCH

		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}
		Apfeljoghurt ^{3,M,Mz}	Cantaloupe Melone	Rotkohlkost

MITTAGESSEN VOLLWERT

Erbsensuppe ^{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

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