

Speiseplan vom 01.04.2024 bis 07.04.2024, 14. Kalenderwoche

Montag, 1. April 2024	Dienstag, 2. April 2024	Mittwoch, 3. April 2024	Donnerstag, 4. April 2024	Freitag, 5. April 2024
-----------------------	-------------------------	-------------------------	---------------------------	------------------------

MITTAGESSEN VEGETARISCH				
Ostermontag			vegetarische Klöße G, Ei, So, Sl in Kapernsoße G, Mz, Sf, M Vollkornreis	Falafel Bratling G Tomatensoße G, M,Mz (Aubergine, Zucchini, Paprika Zwiebel) Couscous G
			Tomatensalat	Banane

MITTAGESSEN VOLLWERT				
Ostermontag	Tomatencremesüppchen G 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 G,M,Mz (Hähnchenkeule, Maiskolben, Kartoffel, Tomaten, Zwiebeln,Pastinaken) Vollkornbrot G 	
	Beerenkompott	Mizeria - Polnischer Gurkensalat Salatbuffet	Honigmelone	

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, 9 - 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, 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) 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 08.04.2024 bis 14.04.2024,15. Kalenderwoche



Montag, 8. April 2024	Dienstag, 9. April 2024	Mittwoch, 10. April 2024	Donnerstag, 11. April 2024	Freitag, 12. April 2024
MITTAGESSEN VEGETARISCH				
	Brokkolicremesuppe G, Mz, M, Sl Vollkorn-Brot G Kartoffelpuffer G,Ei mit	Vollkornnudeln - Penne G Blattspinatsoße G Topping: Sesam Se	Grillkäse G,Mz, M,4 Paprikasoße G, Mz, M Risi Bisi (Reis, Erbsen)	Romanesco-Kürbiskern-Kartoffel-Gratin G, Ei, Mz, M
	Apfel-Fruktkompott 3	Banane	Schokopudding Mz,M,3,4,8	Bauernsalat
MITTAGESSEN VOLLWERT				

Salatbuffet				
täglich wechselnde Rohkost- oder Blattsalatvariation				
regionale Obstauswahl				

Legende der Zusatzstoffe: 1 - mit Farbstoff, 2 - mit Konservierungsstoff, 3 - mit Antioxidationsmittel, 4 - mit Geschmacksverstärker, b - geschwärzt, / - gewachst, 8 - mit Phosphat, 9 - 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, 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) 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 15.04.2024 bis 21.04.2024, 16. Kalenderwoche

Montag, 15. April 2024	Dienstag, 16. April 2024	Mittwoch, 17. April 2024	Donnerstag, 18. April 2024	Freitag, 19. April 2024
------------------------	--------------------------	--------------------------	----------------------------	-------------------------

MITTAGESSEN VEGETARISCH

Gelber Erbseneintopf SI (Möhren, Sellerie, Blumenkohl, Zwiebeln, Porree, Bohnen) Vollkorn-Brot G	Blumenkohlsoße G, M, Mz Maultaschen G, SI, So (Gemüsefüllung)
Vanillepudding Mz, M, 1, 2, 4, 8	Birne

MITTAGESSEN VOLLWERT

Tomaten-Gemüsesuppe G, Mz, M (Aubergine, Zucchini, Paprika Zwiebel) Vollkorn-Brot G Milchreis Mz, M, 1, 2, 4, 8	Kartoffeleintopf SI (Möhren, Sellerie, Zwiebeln, Porree) Vollkorn-Brot G	Putengulasch mit Möhren M, Mz, G, Sf (Tomaten, Zwiebeln) Vollkornnudeln G 	Schwarzwurzel Knusper Karree G, Mz, Se, M Petersiliensoße G, Mz, M RisiBisi (Reis, Erbsen)	
Fruchtkompott Kirsche	Möhrenrohkost	Bauernsalat	Fruchtquark Erdbeere Mz, M	
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 - 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, 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) 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 22.04.2024 bis 28.04.2024, 17. Kalenderwoche

Montag, 22. April 2024	Dienstag, 23. April 2024	Mittwoch, 24. April 2024	Donnerstag, 25. April 2024	Freitag, 26. April 2024
------------------------	--------------------------	--------------------------	----------------------------	-------------------------

MITTAGESSEN VEGETARISCH

Griechische vegetarische Moussaka G,Ei,M,Mz (Zucchini, Zwiebeln, Tomaten, Paprika, Auberginen)	Tortellini mit Gemüsefüllung G,Ei,Sl,M,Mz Gorgonzolasoße M,Mz,G Topping: Petersillien	Djuvec-Reis (Kroatien) (Tomate, Paprika, Erbsen,Zwiebeln) Ajvar Dip (Paprikacreme) Sw
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 Hühnchen Curry M,Mz,G (Paprika, Tomate, Zwiebel) Vollkornreis 	Seelachsfilet im Backteig Fi,G,Sf,M,Mz Dillsoße G,M,Mz Kartoffelstampf M,Mz 
Birne	Apfelkompott	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, 9 - 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, 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) 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 29.04.2024 bis 05.05.2024, 18. Kalenderwoche



Montag, 29. April 2024	Dienstag, 30. April 2024	Mittwoch, 1. Mai 2024	Donnerstag, 2. Mai 2024	Freitag, 3. Mai 2024
------------------------	--------------------------	-----------------------	-------------------------	----------------------

MITTAGESSEN VEGETARISCH

Penne (Weizen) -Toskana G Sahnesoße (Soja, Paprika, Tomate, Zucchini, Zwiebel) G, M,Mz,So Birne	Gemüse Bällchen G,So (Karotten, Erbsen, Mais, Zwiebeln) Paprikasoße G,M,MZ Karotten-Reis Rotkohlrohkost	Tag der Arbeit	Brokkoli-Kartoffel-Gratin (Backen) G,M,Mz,Ei Möhrenrohkost	Fasolada G,SI (griechische Bohnensuppe, Tomate,Kartoffel, Karotten,Sellerie) Vollkorn-Brot G Zitronenquark Mz, M
---	---	-----------------------	--	---

MITTAGESSEN VOLLWERT

Marokkanische Tajine (Kicherebsen, Paprika,Zucchini) G Fladenbrot G,Se	Hähnchenbrust Braune Soße G,Sf,1 Kartoffeln	 Tag der Arbeit	Rotkohlrohkost
--	---	--	----------------

Salatbuffet

täglich wechselnde Rohkost- oder Blattsalatvariation regionale Obstauswahl	täglich wechselnde Rohkost- oder Blattsalatvariation regionale Obstauswahl	Tag der Arbeit	täglich wechselnde Rohkost- oder Blattsalatvariation regionale Obstauswahl	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, 9 - 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, 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, 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) 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.)