

# 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
tägliche Auswahl				
	Salatbuffet mit Dressingauswahl	Salatbuffet mit Dressingauswahl	Salatbuffet mit Dressingauswahl	Salatbuffet mit Dressingauswahl
<b>Ostermontag</b>	Vorsuppe mit Vollkornbrot	Vorsuppe mit Vollkornbrot	Vorsuppe mit Vollkornbrot	Vorsuppe mit Vollkornbrot
	Obst-/ Gemüsebuffet	Obst-/ Gemüsebuffet	Obst-/ Gemüsebuffet	Obst-/ Gemüsebuffet
MITTAGESSEN VEGETARISCH				

## Ostermontag

MITTAGESSEN VOLLWERT				
	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 	
<b>Ostermontag</b>	Beerenkompott	Mizeria - Polnischer Gurkensalat M,Mz	Honigmelone	
VESPER				
	Vesperbuffet	Paderborner G Pflanzenmargarine Kräuter-Frischkäse M,Mz	Knusperillo mit Tomatenfüllung in Maisteig gebacken G,M,Mz,So,2	Frankenlaib G Pflanzenmargarine Limetten-Frischkäse M,Mz
<b>Ostermontag</b>	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, 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](http://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
tägliche Auswahl				
Salatbuffet mit Dressingauswahl	Salatbuffet mit Dressingauswahl	Salatbuffet mit Dressingauswahl	Salatbuffet mit Dressingauswahl	Salatbuffet mit Dressingauswahl
Vorsuppe	Vorsuppe	Vorsuppe	Vorsuppe	Vorsuppe
Obst-/ Gemüsebuffet	Obst-/ Gemüsebuffet	Obst-/ Gemüsebuffet	Obst-/ Gemüsebuffet	Obst-/ Gemüsebuffet
MITTAGESSEN VEGETARISCH				

## MITTAGESSEN VOLLWERT

Vollkornnudeln-Penne G Gorgonzolasoße G,M,Mz Erbsen M,Mz	Geflügelbratwurst SI Braune Soße G, Sf, 1 Kartoffeln 	Spinatbratling G,M,Mz,Ei,SI Tomaten-Ricotta-Soße G,M,Mz Reis	mildes Chili con Tofu G,So (Bohnen, Möhren, Paprika, Tomaten, Zwiebeln) Zartweizen G	Caldeirada - Portugiesische Fischeintopf Fi,G,M,Mz (Kartoffeln,Tomaten,Zwiebel,Curcuma) Vollkornbrot G 
Äpfel	Apfel-Fruktkompott 3	Banane	Schokopudding Mz,M,8	Bauernsalat

## VESPER

Vesperbuffet	Kürbiskernbrot G Aprikosen-Butter M,Mz Emmentaler M,Mz	Pfannkuchen mit Fruchtfüllung G,M,Mz,Ei	Schrotbrötchen G Pflanzenmargarine  Geflügelaufschnitt SI,1,2,3	Bananenbrot G,M,Mz,Ei
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, 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, 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](http://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
------------------------	--------------------------	--------------------------	----------------------------	-------------------------

tägliche Auswahl				
Salatbuffet mit Dressingauswahl Vorsuppe mit Vollkornbrot Obst-/ Gemüsebuffet	Salatbuffet mit Dressingauswahl Vorsuppe mit Vollkornbrot Obst-/ Gemüsebuffet	Salatbuffet mit Dressingauswahl Vorsuppe mit Vollkornbrot Obst-/ Gemüsebuffet	Salatbuffet mit Dressingauswahl Vorsuppe mit Vollkornbrot Obst-/ Gemüsebuffet	Salatbuffet mit Dressingauswahl Vorsuppe mit Vollkornbrot Obst-/ Gemüsebuffet
MITTAGESSEN VEGETARISCH				

Quinoa Erbsen Frikadelle G,Ei,Mz,Sl,M,So Tomatensoße G,M,Mz (Aubergine, Zucchini, Paprika Zwiebel) Kartoffeln				Italianische Spinat Ricotta Lasagne (Tomaten, Porree) Ei,G,M,Mz
				Fruchtquark Erdbeere Mz, M

## MITTAGESSEN VOLLWERT

Tomaten-Gemüsesuppe G, Mz, M (Aubergine, Zucchini, Paprika Zwiebel) Vollkorn-Brot G Milchreis Mz,M,1,8	Putengulasch mit Möhren M,Mz,G,Sf (Tomaten, Zwiebeln) Vollkornnudeln G		Lachswürfel in Ratatouille Samt Soße G, Mz, Fi, M (Aubergine, Zucchini, Paprika Zwiebel) Vollkornreis	
Fruchtkompott Kirsche	Bauernsalat		Birne	

## VESPER

Vesperbuffet	Knusperillo mit Tomatenfüllung in Maisteig gebacken G,M,Mz,So,2	Butterkekse G,Ei,M,Mz,So,3	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 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



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](http://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 tägliche Auswahl	Donnerstag, 25. April 2024	Freitag, 26. April 2024
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
<b>MITTAGESSEN VEGETARISCH</b>				
Sojageschnetzeltes mit Gemüse in Tomatensoße So,G bunte Weizennudeln G	Halloumi-Käse M,Mz,G Esterhazygemüse (Porree, Sellerie, Karotten) Bärlauchsoße G,M,Mz Bulgur G			
Birne	Apfelkompott			
<b>MITTAGESSEN VOLLWERT</b>				
		Serbische Bohneneintopf So,G,2,3 (Tofu, Zwiebeln, Tomaten, Paprika, Porree, Möhren) Schusterjungs G	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 
		Beerenkompott & Vanillesoße M,Mz,1	Möhren-Apfel-Rohkost	Gurkensalat
<b>VESPER</b>				
Vesperbuffet	Bauernbrot G Pflanzenmargarine Geflügelaufschnitt Sl,1,2,3 	Knusperillo mit Tomatenfüllung in Maisteig gebacken G,M,Mz,So,2	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, 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

**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](http://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 tägliche Auswahl	Donnerstag, 2. Mai 2024	Freitag, 3. Mai 2024
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 (Weizen) -Toskana G Sahnesoße (Soja, Paprika, Tomate, Zucchini, Zwiebel) G, M,Mz,So		<b>Tag der Arbeit</b>	Brokkoli-Kartoffel-Gratin (Backen) G,M,Mz,Ei	Fasolada G,SI (griechische Bohnensuppe, Tomate,Kartoffel, Karotten,Sellerie) Vollkorn-Brot G
Birne			Möhrenrohkost	Zitronenquark Mz, M
MITTAGESSEN VOLLWERT				
	Hähnchenbrust Braune Soße G,Sf,1 Kartoffeln		<b>Tag der Arbeit</b>	
	Rotkohlrrohkost			
VESPER				
Vesperbuffet	Haferbrot G Petersilienbutter M,Mz Rucola und Tomaten	<b>Tag der Arbeit</b>	Laugenstange G	Dinkelbrötchen G Gemüsefrikadelle G, Ei Kräuterdip M,Mz
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, 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, 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](http://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.)