

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
Vorsuppe mit Vollkornbrot	Vorsuppe mit Vollkornbrot	Tag der Arbeit	Vorsuppe mit Vollkornbrot	Vorsuppe mit Vollkornbrot
Obst-/ Gemüsebuffet	Obst-/ Gemüsebuffet		Obst-/ Gemüsebuffet	Obst-/ Gemüsebuffet
MITTAGESSEN VEGETARISCH				
Penne (Weizen) -Toskana G Sahnesoße (Soja, Paprika, Tomate, Zucchini, Zwiebel) G, M,Mz,So		Tag der Arbeit	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		Tag der Arbeit	
	Rotkohlrrohkost			
VESPER				
Vesperbuffet	Haferbrot G Petersilienbutter M,Mz Rucola und Tomaten		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

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 06.05.2024 bis 12.05.2024,19. Kalenderwoche

Montag, 6. Mai 2024	Dienstag, 7. Mai 2024	Mittwoch, 8. Mai 2024 tägliche Auswahl	Donnerstag, 9. Mai 2024	Freitag, 10. Mai 2024
---------------------	-----------------------	-------------------------------------------	-------------------------	-----------------------


Salatbuffet mit Dressingauswahl	Salatbuffet mit Dressingauswahl	Salatbuffet mit Dressingauswahl		
Vorsuppe mit Vollkornbrot	Vorsuppe mit Vollkornbrot	Vorsuppe mit Vollkornbrot	Christi-Himmelfahrt	Brückentag
Obst-/ Gemüsebuffet	Obst-/ Gemüsebuffet	Obst-/ Gemüsebuffet		

MITTAGESSEN VEGETARISCH

Christi-Himmelfahrt

Brückentag

MITTAGESSEN VOLLWERT

Vollkorn-Spirelli G	Kartoffeltaschen (Frischkäse) G,M,Mz	gebratenes Seelachsfilet in Maispanade G, M, Mz, Fi, Sf		
Bolognese vegetarisch mit roten Linsen und Soja Granulat G, So	Brokkoli M,Mz fruchtige Currysoße G,M,Mz	Petersiliensoße G, Mz, M Zartweizen G 	Christi-Himmelfahrt	Brückentag
Äpfel	Erdbeerlassi M,Mz	Gurkensalat		

VESPER

VesperBuffet	Falafelbällchen G mit Kräutercreme M,Mz	Brezel mit Butter G,M,Mz	Christi-Himmelfahrt	Brückentag
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 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 13.05.2024 bis 19.05.2024, 20. Kalenderwoche

Montag, 13. Mai 2024	Dienstag, 14. Mai 2024	Mittwoch, 15. Mai 2024 tägliche Auswahl	Donnerstag, 16. Mai 2024	Freitag, 17. 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

Mildes Thai-Curry G (Brokkoli, Karotten, Zucchini, Kokosmilch) Reis			Vollkornnudeln G Rahmchampignons G, Mz, M Topping: Petersilien	
------------------------------------------------------------------------	--	--	----------------------------------------------------------------------	--

Nektarine			Cantaloupe Melone	
-----------	--	--	-------------------	--

MITTAGESSEN VOLLWERT

	Eierragout Ei,G,M,Mz Erbsen M,Mz Vollkornreis	Boeuff Stroganoff G,M,Mz,Sf (Kartoffel, Rote Beete, Tomaten) Kartoffelpüree M,Mz 	Seelachsragout in Tomaten-Basilikumsoße G, Mz, Fi, M (Paprika, Zwiebel) Bulgur G 
	Honigmelone	Tomatensalat	Gurkensalat

VESPER

Vesperbuffet	Haferbrot G Pflanzenmargarine Sonnen Tomaten Streich	Laugenknoten mit Butter G,M,Mz	Dinkelmuffin G,Mz,M,Ei mit Obstfüllung	Snäcke Brot Curry Kürbiskern G,M,Mz,Se,So,3 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, 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 20.05.2024 bis 26.05.2024, 21. Kalenderwoche

Montag, 20. Mai 2024	Dienstag, 21. Mai 2024	Mittwoch, 22. Mai 2024	Donnerstag, 23. Mai 2024	Freitag, 24. Mai 2024
		tägliche Auswahl		
Pfingstmontag	Salatbuffet mit Dressingauswahl	Salatbuffet mit Dressingauswahl	Salatbuffet mit Dressingauswahl	Salatbuffet mit Dressingauswahl
	Vorsuppe mit Vollkornbrot	Vorsuppe mit Vollkornbrot	Vorsuppe mit Vollkornbrot	Vorsuppe mit Vollkornbrot
	Obst-/ Gemüsebuffet	Obst-/ Gemüsebuffet	Obst-/ Gemüsebuffet	Obst-/ Gemüsebuffet
MITTAGESSEN VEGETARISCH				

Pfingstmontag

MITTAGESSEN VOLLWERT				
Pfingstmontag	Paprika Hackfleischpfanne (Tomaten, Zwiebel) G	Kräuterquark Mz, M Kartoffeln	Knusper-Fischfilet (Hoki) G, Mz, Fi, Sf, M	Frühling-gemüseintopf mit Hirse Sl (Kartoffel, Karotten, Porree und Sellerie)
	Mexikanischer Vollkorn Reis (Mais, Bohnen) 	Leinöl	Currysoße G, Mz, M Zartweizen G 	Mehrkornbrötchen G
	Birne	Gurkensalat	Möhrenrohkost	Vanillepudding Mz, M, 8

VESPER				
Pfingstmontag	Uckermarker Brot G	Dinkel-Schokokekse G, M, Mz, Ei, So, 2, 3, 4	Putenwiener 2, 3, 8, Sl o. Tofuwienener So, G, 4	Leinsamenbrot G
	Pflanzenmargarine		Marchbrötchen G, Se 	Ei-Butter M, Mz, Ei
	Geflügellyoner 2, 3, 8, Sl			

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 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 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 27.05.2024 bis 02.06.2024, 22. Kalenderwoche



Montag, 27. Mai 2024	Dienstag, 28. Mai 2024	Mittwoch, 29. Mai 2024	Donnerstag, 30. Mai 2024	Freitag, 31. Mai 2024
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

vegetarische Klöße G, Ei, So, Sl
in Kapernsoße G, Mz, Sf, M
Vollkornreis

Tomatensalat

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		Vollkorn-Spirelli G Brokkoli Mz, M Frischkäsesoße G, Mz, M	Seelachswürfel in pikanter Möhren-Curry Soße G, Mz, Fi, M Vollkornreis
Apfelmus 3	Mizeria M,Mz (Polnischer Gurkensalat)		Möhren-Fenchelrohkost	Banane

VESPER

Vesperbuffet	Paderborner G Pflanzenmargarine Kräuter-Frischkäse M,Mz	Knusperillo Tomate G,So,M,Mz,2	Frankenlaib G Pflanzenmargarine Limetten-Frischkäse M,Mz	Bouletten G,Ei,Sf o. Gemüsefrikadelle G,Ei & Kürbiskernbrötchen G,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, 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.)