

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	Gemüse Bällchen G,So (Karotten, Erbsen, Mais, Zwiebeln) Paprikasoße G,M,MZ Karotten-Reis	Tag der Arbeit	Brokkoli-Kartoffel-Gratin (Backen) G,M,Mz,Ei	Fasolada G,SI (griechische Bohnensuppe, Tomate,Kartoffel, Karotten,Sellerie) Vollkorn-Brot G
Birne	Rotkohlrhokost		Möhrenrohkost	Zitronenquark Mz, M

MITTAGESSEN VOLLWERT

Marokkanische Tajine (Kicherebsen, Paprika,Zucchini) G Fladenbrot G,Se	Hähnchenbrust Braune Soße G,Sf,1 Kartoffeln	 Tag der Arbeit		
Mhalabia M,Mz,1 (orientalischer Pudding)	Rotkohlrhokost			

Salatbuffet

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

Speiseplan vom 06.05.2024 bis 12.05.2024,19. Kalenderwoche

Montag, 6. Mai 2024	Dienstag, 7. Mai 2024	Mittwoch, 8. Mai 2024	Donnerstag, 9. Mai 2024	Freitag, 10. Mai 2024
MITTAGESSEN VEGETARISCH				
	Arabische Linseneintopf (Kartoffel, Karotten, Zucchini, Kokosmilch) Vollkornbrot G	Peruanische Kartoffelgericht Ei, M, MZ, G (Ei mit gelber Paprikasoße und Hirtenkäse) Kartoffeln	Christi-Himmelfahrt	Brückentag
	Pfirsichjoghurt M, Mz	Suspiro Limenio Mango M, Mz, 8		
MITTAGESSEN VOLLWERT				
Vollkorn-Spirelli G Bolognese vegetarisch mit roten Linsen und Soja Granulat G, So	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 	Christi-Himmelfahrt	Brückentag
Äpfel	Erdbeerlassi M, Mz	Gurkensalat		
Salatbuffet				
täglich wechselnde Rohkost- oder Blattsalatvariation	täglich wechselnde Rohkost- oder Blattsalatvariation	täglich wechselnde Rohkost- oder Blattsalatvariation	Christi-Himmelfahrt	Brückentag
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 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 13.05.2024 bis 19.05.2024, 20. Kalenderwoche



Montag, 13. Mai 2024	Dienstag, 14. Mai 2024	Mittwoch, 15. Mai 2024	Donnerstag, 16. Mai 2024	Freitag, 17. Mai 2024
MITTAGESSEN VEGETARISCH				
		Erbseneintopf mit Feta M,Mz, SI (Karotten, Kartoffeln, Sellerie, Blumenkohl, Zwiebeln, Porree, Bohnen) Mehrkornbrötchen G	Vollkornnudeln G Rahmchampignons G, Mz, M Topping: Petersilien	Dinkel Spinat Taler G, Ei, Mz, SI, M Möhrensoße G, Mz, M Kartoffelstampf Mz, M
		Apfeljoghurt 3,M,Mz mit gerösteten Kürbiskernen	Cantaloupe Melone	Rotkohlkost
MITTAGESSEN VOLLWERT				
Erbsensuppe G, SI (Karotten, Porree und Sellerie) Vollkornbrot G Maisgrießbrei Mz, M	Eierragout Ei,G,M,Mz Erbsen M,Mz Vollkornreis			Seelachsragout in Tomaten- Basilikumsoße G, Mz, Fi, M (Paprika, Zwiebel) Bulgur G 
Pflaumenkompott	Honigmelone			Gurkensalat
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 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
----------------------	------------------------	------------------------	--------------------------	-----------------------





MITTAGESSEN VEGETARISCH				
Pfingstmontag	Kuru Fasulye – Türkische weißen Bohneneintopf G (Nudeln, Tomaten, Paprika, Zwiebel) Vollkorn-Brot G Himbeerjoghurt M, Mz		Gemüselasagne (Tomaten, Möhre, Sellerie, Lauch, Poree) G, Ei, SI, M, Mz Apfel	Falafelbällchen G Tomatensoße (Aubergine, Zucchini, Paprika, Zwiebeln) G, M, Mz Paprikapfanne mit Linsen Vanillepudding Mz, M, 8

MITTAGESSEN VOLLWERT				
Pfingstmontag	Paprika Hackfleischpfanne (Tomaten, Zwiebel) G Mexikanischer Vollkorn Reis (Mais, Bohnen) 	Kräuterquark Mz, M Kartoffeln Leinöl	Knusper-Fischfilet (Hoki) G, Mz, Fi, Sf, M Currysoße G, Mz, M  Zartweizen G	
	Birne	Gurkensalat	Möhrenrohkost	

Salatbuffet				
-------------	--	--	--	--

Pfingstmontag	täglich wechselnde Rohkost- oder Blattsalatvariation regionale Obstauswahl	täglich wechselnde Rohkost- oder Blattsalatvariation regionale Obstauswahl	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, - 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 Sättigungsbelegen 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
MITTAGESSEN VEGETARISCH				
		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				
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	Vollkorn-Spirelli G Brokkoli Mz, M Frischkäsesoße G, Mz, M	
Apfelmus 3	Mizeria M, Mz (Polnischer Gurkensalat)	Honigmelone	Möhren-Fenchelrohkost	
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, 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.)