

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 VOLLWERT

Serbische Bohneneintopf So,G,2,3 (Tofu, Zwiebeln, Tomaten, Paprika, Porree, Möhren) Schusterjungs G Rote Grütze	Chicken Makani - mildes Indisches gelbes Hühnchen Curry M,Mz,G (Paprika, Tomate, Zwiebel) Vollkornreis Möhren Apfel Rohkost	Tag der Arbeit 	Penne -Toskana G Sahnesoße (Soja, Paprika, Tomate, Zucchini, Zwiebel) G, M,Mz,So Clementinen	Gemüse Bällchen G,So (Karotten, Erbsen, Mais, Zwiebeln) Paprikasoße G,M,MZ Karotten-Reis Fruchtjoghurt M,Mz
--	--	---------------------------	--	---

MITTAGESSEN KLEINKIND

Serbische Bohneneintopf So,G,2,3 (Tofu, Zwiebeln, Tomaten, Paprika, Porree, Möhren) Schusterjungs G Rote Grütze	Chicken Makani - mildes Indisches gelbes Hühnchen Curry M,Mz,G (Paprika, Tomate, Zwiebel) Vollkornreis Möhren Apfel Rohkost	Tag der Arbeit 	Penne -Toskana G Sahnesoße (Soja, Paprika, Tomate, Zucchini, Zwiebel) G, M,Mz,So Clementinen	Gemüse Bällchen G,So (Karotten, Erbsen, Mais, Zwiebeln) Paprikasoße G,M,MZ Karotten-Reis Fruchtjoghurt M,Mz
--	--	---------------------------	--	---

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

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

Löwenzahn 

Montag, 6. Mai 2024	Dienstag, 7. Mai 2024	Mittwoch, 8. Mai 2024	Donnerstag, 9. Mai 2024	Freitag, 10. Mai 2024
MITTAGESSEN VOLLWERT				
Hähnchenbrust Braune Soße G,Sf,1 Kartoffeln Rotkohlrhokost	 Vegane Bratwurst So, Sl, G Sauerkraut Kartoffeln Clementinen	Rote Lachs-Soße Fi,G,M,Mz Vollkorn-Reis  Gurkensalat	Christi-Himmelfahrt	Brückentag
MITTAGESSEN KLEINKIND				
Hähnchenbrust Braune Soße G,Sf,1 Kartoffeln Rotkohlrhokost	 Vegane Bratwurst So, Sl, G Sauerkraut Kartoffeln Clementinen	Rote Lachs-Soße Fi,G,M,Mz Vollkorn-Reis  Gurkensalat	Christi-Himmelfahrt	Brückentag

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

**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) 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 Vollwert				
Arabische Linseneintopf (Kartoffel, Karotten, Zucchini, Kokosmilch) Vollkornbrot G	gebratenes Seelachsfilet in Maispanade G, M, Mz, Fi, Sf Petersiliensoße G, Mz, M Zartweizen G	Peruanische Kartoffelgericht Ei, M, MZ, G (Ei mit gelber Paprikasoße und Hirtenkäse) Kartoffeln	Eierragout Ei, G, M, Mz, Sf Erbsen M, Mz Vollkornreis	Gemüse Weizennudelnauflauf G, M, Mz (Karotten, Blumenkohl, Zucchini)
Obst	Gurkensalat	Vanillepudding M, Mz, 8	Fruchtjoghurt M, Mz	Möhrenrohkost
MITTAGESSEN Kleinkinder				
Arabische Linseneintopf (Kartoffel, Karotten, Zucchini, Kokosmilch) Vollkornbrot G	gebratenes Seelachsfilet in Maispanade G, M, Mz, Fi, Sf Petersiliensoße G, Mz, M Zartweizen G Gurkensalat	Peruanische Kartoffelgericht Ei, M, MZ, G (Ei mit gelber Paprikasoße und Hirtenkäse) Kartoffeln Vanillepudding M, Mz, 8	Eierragout Ei, G, M, Mz, Sf Erbsen M, Mz Vollkornreis Fruchtjoghurt M, Mz	Gemüse Weizennudelnauflauf G, M, Mz (Karotten, Blumenkohl, Zucchini) Möhrenrohkost

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

**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) 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

Löwenzahn 

Montag, 20. Mai 2024	Dienstag, 21. Mai 2024	Mittwoch, 22. Mai 2024	Donnerstag, 23. Mai 2024	Freitag, 24. Mai 2024
MITTAGESSEN VOLLWERT				
Pfingstmontag	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	Kuru Fasulye – Türkische weißen Bohneneintopf G (Nudeln, Tomaten, Paprika, Zwiebel) Vollkorn-Brot G	Vollkornnudeln G Kohlrabi- Kräuter-Frischkäsesoße G,M,Mz
	Tomatensalat	Gurkensalat	Himbeerjoghurt M,Mz	Honigmelone
MITTAGESSEN KLEINKIND				
Pfingstmontag	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	Kuru Fasulye – Türkische weißen Bohneneintopf G (Nudeln, Tomaten, Paprika, Zwiebel) Vollkorn-Brot G	Vollkornnudeln G Kohlrabi- Kräuter-Frischkäsesoße G,M,Mz
	Tomatensalat	Gurkensalat	Himbeerjoghurt M,Mz	Honigmelone

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

**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) 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
----------------------	------------------------	------------------------	--------------------------	-----------------------

MITTAGESSEN VOLLWERT

Paprika Hackfleischpfanne (Tomaten, Zwiebel) G Mexikanischer Vollkorn Reis (Mais, Bohnen) Birne	Gemüselasagne (Tomaten, Möhre, Sellerie, Lauch, Poree) G, Ei, Sl, M, Mz Apfel	Frühling-gemüseintopf mit Hirse Sl (Kartoffel, Karotten, Porree und Sellerie) Mehrkornbrötchen G Vanillepudding M, Mz, 1, 8	Spätzle G, Ei Mangoldrahmgemüse G, Mz, M Obst	gekochtes Ei Ei in milder Senfsoße Ei, G, Mz, Sf, M Kartoffelstampf Mz, M Gurkensalat
---	--	---	---	--

MITTAGESSEN KLEINKIND

Paprika Hackfleischpfanne (Tomaten, Zwiebel) G Mexikanischer Vollkorn Reis (Mais, Bohnen) Birne	Gemüselasagne (Tomaten, Möhre, Sellerie, Lauch, Poree) G, Ei, Sl, M, Mz Apfel	Frühling-gemüseintopf mit Hirse Sl (Kartoffel, Karotten, Porree und Sellerie) Mehrkornbrötchen G Vanillepudding M, Mz, 1, 8	Spätzle G, Ei Mangoldrahmgemüse G, Mz, M Obst	gekochtes Ei Ei in milder Senfsoße Ei, G, Mz, Sf, M Kartoffelstampf Mz, M Gurkensalat
---	--	---	---	--

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.)