


Speiseplan vom 30.09.2024 bis 06.10.2024, 40. Kalenderwoche

Montag, 30. September 2024	Dienstag, 1. Oktober 2024	Mittwoch, 2. Oktober 2024	Donnerstag, 3. Oktober 2024	Freitag, 4. Oktober 2024
		tägliche Auswahl		
Salatbuffet mit Dressingauswahl Vorsuppe mit Vollkornbrot	Salatbuffet mit Dressingauswahl Vorsuppe mit Vollkornbrot	Salatbuffet mit Dressingauswahl Vorsuppe mit Vollkornbrot	Tag der deutschen Einheit	Brückentag
Obst-/ Gemüsebuffet	Obst-/ Gemüsebuffet	Obst-/ Gemüsebuffet	MITTAGESSEN VEGETARISCH	

Themenessen
"Pasta Day"

**Tag der deutschen
Einheit**

Brückentag

		MITTAGESSEN VOLLWERT					
2221,3 kJ	92,9 g (KH)	9,8 g (Ft)	14,7 g (EW)	2026,2 kJ	73,8 g (KH)	12,1 g (Ft)	15,7 g (EW)
Tomaten-Gemüsesuppe G,Mz,M (Aubergine, Zucchini, Paprika Zwiebel)				Putengulasch mit Möhren G,Sf (Tomaten, Zwiebeln)			
Vollkorn-Brot G				Vollkornnudeln G			
Kaiserschmaren G,M,Mz,Ei				Geriebener Hartkäse M,Mz,1,2,3			
Topping: Zimt & Zucker							
Beerenkompott				Bauernsalat			

Themenessen
"Pasta Day"

**Tag der deutschen
Einheit**

Brückentag

		VESPER				
Vesperbuffet				Butterkekse G,Ei,M,Mz,So,3		
	Bouletten G,Ei,Sf,So,Sl o.Gemüsefrikadelle G,Ei & Kürbiskernbrötchen G,M,Mz					

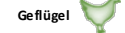
**Tag der deutschen
Einheit**

Brückentag

Obst-/ Gemüsebuffet

Legende der Zusatzstoffe: 1 - mit Farbstoff, 2 - mit Konservierungsstoff, 3 - mit Antioxidationsmittel, 4 - mit Geschmacksverstärker, 5 - geschwefelt, 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



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 07.10.2024 bis 13.10.2024, 41. Kalenderwoche

Montag, 7. Oktober 2024	Dienstag, 8. Oktober 2024	Mittwoch, 9. Oktober 2024 tägliche Auswahl	Donnerstag, 10. Oktober 2024	Freitag, 11. Oktober 2024
	Salatbuffet mit Dressingauswahl	Salatbuffet mit Dressingauswahl	Salatbuffet mit Dressingauswahl	Salatbuffet mit Dressingauswahl
Geschlossen	Vorsuppe mit Vollkornbrot	Vorsuppe mit Vollkornbrot	Vorsuppe mit Vollkornbrot	Vorsuppe mit Vollkornbrot
	Obst-/ Gemüsebuffet	Obst-/ Gemüsebuffet	Obst-/ Gemüsebuffet	Obst-/ Gemüsebuffet

MITTAGESSEN VEGETARISCH



1632,2 kJ 50,7 g (KH) 13,2 g (Ft) 13,8 g (EW)

Geschlossen	Tortellini mit Gemüsefüllung G,Ei,Sl,M,Mz Gorgonzolasoße M,Mz,G Topping: Petersilie Heidelbeerjoghurt M,Mz,1
--------------------	--


MITTAGESSEN VOLLWERT

1806,6 kJ 70,5 g (KH) 8,8 g (Ft) 14,9 g (EW)

2308,5 kJ 53,1 g (KH) 27,5 g (Ft) 21,9 g (EW) 1674,8 kJ 46,1 g (KH) 15,4 g (Ft) 14,9 g (EW)

Geschlossen	Brokkollicremesüppchen G,M,Mz Vollkorn-Brot G Eierkuchen G,Ei,M,Mz Apfelkompott 3	Chicken Makani - mildes Indisches gelbes Hühnchen Curry M,Mz,G (Paprika, Tomate, Zwiebel) Reis  Möhren-Apfel-Rohkost	Seelachsfilet im Reis-Backteig Fi Dillsoße G,M,Mz Kartoffelstampf M,Mz  Gurkensalat
--------------------	--	---	---

VESPER

Geschlossen	Bauernbrot G Pflanzenmargarine Geflügelabschnitt Sl,1,2,3 	Süße Brezel M,Mz,Ei,G	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, 5 - geschwefelt, 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 14.10.2024 bis 20.10.2024, 42. Kalenderwoche



Montag, 14. Oktober 2024	Dienstag, 15. Oktober 2024	Mittwoch, 16. Oktober 2024	Donnerstag, 17. Oktober 2024	Freitag, 18. Oktober 2024	
tägliche Auswahl					
Salatbuffet mit Dressingauswahl Vorsuppe mit Vollkornbrot	Salatbuffet mit Dressingauswahl Vorsuppe mit Vollkornbrot	Salatbuffet mit Dressingauswahl Vorsuppe mit Vollkornbrot	Salatbuffet mit Dressingauswahl Vorsuppe mit Vollkornbrot	Salatbuffet mit Dressingauswahl Vorsuppe mit Vollkornbrot	
Obst-/ Gemüsebuffet	Obst-/ Gemüsebuffet	Obst-/ Gemüsebuffet	Obst-/ Gemüsebuffet	Obst-/ Gemüsebuffet	
1854,5 kJ 74,4 g (KH) 9,9 g (Ft) 12,8 g (EW)		1417,3 kJ 52,7 g (KH) 7,5 g (Ft) 11,1 g (EW)			1287,9 kJ 35,6 g (KH) 12,1 g (Ft) 12,5 g (EW)
Penne G Sahnesoße G,M,Mz Soja Toskana Pfanne G, So	Themenessen		Vegane Bratwurst So, SI,G Kartoffeln Sauerkraut	Brokkoli-Kartoffel-Gratin (Backen) G,M,Mz,Ei Topping: Sesam Se	
Birne		Pflaume	Möhrenrohkost	Zitronenquark Mz, M	
MITTAGESSEN VOLLWERT					
1622,9 kJ 40,7 g (KH) 10,4 g (Ft) 31,5 g (EW)					

Kartoffelspalten
mit Sour Creme ^{M,Mz}
Chicken Nuggets ^G
und Dip



VESPER				
Vesperbuffet	Haferbrot G Petersilienbutter M,Mz Rucola und Tomaten	Laugenstange G	Dinkelbrötchen G Gemüsefrikadelle G, Ei Kräuterdip M,Mz	Bauernbrötchen G Vanille-Frischkäse 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, 5 - geschwefelt, 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 Milcheiwei



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 21.10.2024 bis 27.10.2024, 43. Kalenderwoche

Montag, 21. Oktober 2024	Dienstag, 22. Oktober 2024	Mittwoch, 23. Oktober 2024	Donnerstag, 24. Oktober 2024	Freitag, 25. Oktober 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

2048 KJ 49,2 g (KH) 21,3 g (Ft) 21,3 g (EW)

Süßkartoffelbratling
Ricotta-Tomatensoße G, Mz, M
Brokkoli M, Mz

Kirschquark Mz, M

MITTAGESSEN VOLLWERT

1925,7 KJ 74,7 g (KH) 8,7 g (Ft) 16,8 g (EW) 2017,3 KJ 48,8 g (KH) 25,8 g (Ft) 13,6 g (EW) 2008 KJ 56,7 g (KH) 17,8 g (Ft) 21,9 g (EW) 2543 KJ 68,3 g (KH) 25,6 g (Ft) 25,8 g (EW)

Spirelli G	Kartoffeltaschen (Frischkäse) G, M, Mz	gebratenes Seelachsfilet in Maispanade G, M, Mz, Fi, Sf	Brasilianisches Puten-Ragout mit Kokosmilch und Pfirsich G, 2, 3 (mit Tomaten, Koriander)
Bolognese vegetarisch mit roten Linsen und Soja Granulat G, So	Brokkoli M, Mz	Petersiliensoße G, Mz, M	Reis
Geriebener Gouda M, Mz	fruchtige Currysoße G, M, Mz	Zartweizen G	
Äpfel	Pfirsichjoghurt M, Mz	Gurkensalat	Banane

VESPER

Vesperbuffet	Falafelbällchen G mit Kräutercreme M, Mz	Brezel mit Butter G, M, Mz	Sandwiches mit Brie G, M, Mz Süßkartoffelcreme	Bauernbrot G Pflanzenmargarine Geflügelsalami Sl, 1, 2, 3
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, 5 - geschwefelt, 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.)

Speiseplan vom 28.10.2024 bis 03.11.2024, 44. Kalenderwoche

Montag, 28. Oktober 2024	Dienstag, 29. Oktober 2024	Mittwoch, 30. Oktober 2024	Donnerstag, 31. Oktober 2024	Freitag, 1. November 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

1768,1 kJ 68,2 g (KH) 7,5 g (Ft) 16,2 g (EW) 1535 KJ 59,3 g (KH) 8,6 g (Ft) 11,3 g (EW)

Grüne-Erbseintopf SI
(Karotten, Kartoffeln, Sellerie, Blumenkohl,
Zwiebeln, Porree, Bohnen)
Mehrkornbrötchen G

Gnocchis G
Rahmchampignons G,Mz,M
Topping: Petersilie

Apfeljoghurt 3,M,Mz
mit gerösteten Kürbiskernen


Cantaloupe Melone

MITTAGESSEN VOLLWERT

2216,2 kJ 94,1 g (KH) 8,9 g (Ft) 17 g (EW) 2149,8 kJ 54,8 g (KH) 14,3 g (Ft) 24,1 g (EW) 1329,1 KJ 37,2 g (KH) 7,3 g (Ft) 23,3 g (EW)

Kürbis-Kokossuppe G,SI,M,Mz
Vollkornbrot G
Kaiserschmaren G,M,Mz,Ei
Topping: Zimt & Zucker

Eierragout Ei,G,M,Mz,Sf
Erbsen M,Mz
Reis

Seelachsragout in Tomaten-
Basilikumsoße G,Mz,Fi,M (Paprika,
Zwiebel)
Bulgur G 

Pflaumenkompott

Honigmelone

Gurkensalat

VESPER

Vesperbuffet

Bauernbrot G
Pflanzenmargarine
Petersillien-Butter M,Mz

Laugenknoten mit Butter G,M,Mz

Falafelbällchen G
Kräuterquark M,Mz

Snäkebrot Curry Kürbiskern
G,M,Mz,Se,So,3

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, 5 - geschwefelt, 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.)