


# Speiseplan vom 02.12.2024 bis 08.12.2024, 49. Kalenderwoche

Montag, 2. Dezember 2024	Dienstag, 3. Dezember 2024	Mittwoch, 4. Dezember 2024	Donnerstag, 5. Dezember 2024	Freitag, 6. Dezember 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>				
1632,2 kJ 50,7 g (KH) 13,2 g (Ft) 13,8 g (EW)				


Tortellini mit Gemüsefüllung  
G,Ei,Sl,M,Mz  
Gorgonzolasoße M,Mz,G  
Topping: Petersilie

Heidelbeerjoghurt M,Mz,1

<b>MITTAGESSEN VOLLWERT</b>															
1267,4 kJ	47,9 g (KH)	8,8 g (Ft)	6,1 g (EW)	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)	1210,4 kJ	46,1 g (KH)	4,9 g (Ft)	11,6 g (EW)

Blumenkohl Mz, M Holländische Soße G,Ei,Mz,Sl,M Kartoffeln (mit frischen Kräutern)	Brokkollicremesüppchen G,M,Mz Vollkorn-Brot G Eierkuchen G,Ei,M,Mz	Chicken Makani - mildes Indisches gelbes Hühnchen Curry M,Mz,G (Paprika, Tomate, Zwiebel) Reis 	Kartoffeltopf mit Herbstgemüse (Kürbis, Möhre, Sellerie) Mehrkornbrötchen
Clementinen	Apfelkompott 3	Möhren-Apfel-Rohkost	Banane

**VESPER**

Ganzkornbrot G Pflanzenmargarine Edamer M,Mz	Bauernbrot G Pflanzenmargarine Geflügel  Geflügelauflauf Schnitt Sl,1,2,3	Süße Laugenstange M,Mz,G,Ei	Falafelbällchen G Kräuterquark M,Mz	Dreikorn-Brot G vegetarisches Schmalz
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, 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 09.12.2024 bis 15.12.2024, 50. Kalenderwoche



Montag, 9. Dezember 2024	Dienstag, 10. Dezember 2024	Mittwoch, 11. Dezember 2024	Donnerstag, 12. Dezember 2024	Freitag, 13. Dezember 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
MITTAGESSEN VEGETARISCH				
1854,5 kJ 74,4 g (KH) 9,9 g (Ft) 12,8 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			Brokkoli-Kartoffel-Gratin (Backen) G,M,Mz,Ei Topping: Sesam Se	
Birne			Zucchinirohkost	
MITTAGESSEN VOLLWERT				
	1622,9 kJ 40,7 g (KH) 10,4 g (Ft) 31,5 g (EW)	1778,7 kJ 62,9 g (KH) 12,9 g (Ft) 12,5 g (EW)		1644,1 kJ 63,1 g (KH) 9,9 g (Ft) 11,2 g (EW)
	Hähnchenbrust Braune Soße G, Sf,1 Kartoffeln	Penne G Yogurtlu Eriste (Türkische Bolognese mit Soja) G, So Joghurt Dip M,Mz Türkischer Tomaten Salat mit		Gemüsefrikadelle G,Ei (Möhren,Pastinaken,Erbesen,Mais, Zwiebeln, Kartoffeln) Blumenkohlsoße G,M,Mz Banane
	Rotkohlrohkost			
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 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 16.12.2024 bis 22.12.2024, 51. Kalenderwoche

Montag, 16. Dezember 2024	Dienstag, 17. Dezember 2024	Mittwoch, 18. Dezember 2024	Donnerstag, 19. Dezember 2024	Freitag, 20. Dezember 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)


## Themenessen "Weihnachten"

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)

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	Petersiliensoße G, Mz, M
Geriebener Gouda M,Mz	fruchtige Currysoße G,M,Mz	Zartweizen G 
Äpfel	Pfirsichjoghurt M,Mz	Gurkensalat

## Putengulasch mit Rotkohl und böhmischen Knödeln

## 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

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.)