

# 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			
<b>MITTAGESSEN VEGETARISCH</b>																			
				1632,2 kJ 50,7 g (KH) 13,2 g (Ft) 13,8 g (EW)				1155 kJ 23,5 g (KH) 13,9 g (Ft) 12,1 g (EW)				1557,7 kJ 51,6 g (KH) 10,9 g (Ft) 9,9 g (EW)							
				Tortellini mit Gemüsefüllung G,Ei,Sl,M,Mz Gorgonzolasoße M,Mz,G Topping: Petersilie				Griechische vegetarische Moussaka G,Ei,M,Mz (Zucchini, Zwiebeln, Tomaten, Paprika, Auberginen)				Djuvec-Reis (Kroatien) (Tomate, Paprika, Erbsen,Zwiebeln) Ajvar Dip (Paprikacreme) Sw Topping: Chiasamen							
				Heidelbeerjoghurt M,Mz,1				Möhren-Apfel-Rohkost				Gurkensalat							
<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)				1674,8 kJ 46,1 g (KH) 15,4 g (Ft) 14,9 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 				Seelachsfilet im Reis-Backteig Fi Dillsoße G,M,Mz Kartoffelstampf M,Mz 							
Clementinen				Apfelkompott 3				Möhren-Apfel-Rohkost				Gurkensalat							
<b>Salatbuffet</b>																			
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, 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

## MITTAGESSEN VEGETARISCH

1854,5 kJ    74,4 g (KH)    9,9 g (Ft)    12,8 g (EW)      1787,5 kJ    61,7 g (KH)    10,9 g (Ft)    18,1 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	Gemüse Bällchen G,So (Karotten, Erbsen, Mais, Zwiebeln) Paprikasoße G,M,MZ Karotten-Reis	Vegane Bratwurst So, Sl,G Kartoffeln Sauerkraut	Brokkoli-Kartoffel-Gratin (Backen) G,M,Mz,Ei Topping: Sesam Se
--	---	---	--

Birne      Rotkohlrhokost      Pflaume      Zucchinirohkost

## MITTAGESSEN VOLLWERT

1622,9 kJ    40,7 g (KH)    10,4 g (Ft)    31,5 g (EW)      1644,1 kJ    63,1 g (KH)    9,9 g (Ft)    11,2 g (EW)

Hähnchenbrust Braune Soße G, Sf,1 Kartoffeln Rotkohlrhokost		Gemüsefrikadelle G,Ei (Möhren,Pastinaken,Erbsen,Mais, Zwiebeln, Kartoffeln) Blumenkohlsoße G,M,Mz Banane
--	---	--

## Salatbuffet

täglich wechselnde Rohkost- oder Blattsalatvariation				
regionale Obstauswahl				

**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 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
MITTAGESSEN VEGETARISCH				

## Exkursion

## Themenessen "Weihnachten"

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)	2543 kJ	68,3 g (KH)	25,6 g (Ft)	25,8 g (EW)
Spirelli G	Bolognese vegetarisch mit roten Linsen und Soja Granulat G, So	Geriebener Gouda M,Mz	Äpfel	Kartoffeltaschen (Frischkäse) G,M,Mz	Brokkoli M,Mz	fruchtige Currysoße G,M,Mz	Pfirsichjoghurt M,Mz	Brasilianisches Puten-Ragout mit Kokosmilch und Pfirsich G,2,3 (mit Tomaten, Koriander)	Reis 	Clementinen	Putengulasch mit Rotkohl und böhmischen Knödeln
Lunchpakete					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	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	täglich wechselnde Rohkost- oder Blattsalatvariation	täglich wechselnde Rohkost- oder Blattsalatvariation
regionale Obstauswahl	regionale Obstauswahl	regionale Obstauswahl	regionale Obstauswahl	regionale Obstauswahl	regionale Obstauswahl	regionale Obstauswahl	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, 5 - geschwefelt, 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](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.)