

Speiseplan vom 03.02.2025 bis 09.02.2025, 6. Kalenderwoche

Montag, 3. Februar 2025	Dienstag, 4. Februar 2025	Mittwoch, 5. Februar 2025 tägliche Auswahl	Donnerstag, 6. Februar 2025	Freitag, 7. Februar 2025
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				
1632,2 kJ 50,7 g (KH) 13,2 g (Ft) 13,8 g (EW)				
Tortellini mit Gemüsefüllung G,Ei,SI,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)		
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				
Ganzkornbrot G Pflanzenmargarine Edamer M,Mz	Bauernbrot G Pflanzenmargarine Geflügelaufschnitt SI,1,2,3 	hausgemachter Kuchen 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 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 10.02.2025 bis 16.02.2025, 7. Kalenderwoche



Montag, 10. Februar 2025	Dienstag, 11. Februar 2025	Mittwoch, 12. Februar 2025 tägliche Auswahl	Donnerstag, 13. Februar 2025	Freitag, 14. Februar 2025
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)		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		Vegane Bratwurst So, SI,G Kartoffeln Sauerkraut	Brokkoli-Kartoffel-Gratin G,M,Mz,Ei Topping: Sesam Se	
Birne		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 			Gemüsefrikadelle G,Ei (Möhren,Pastinaken,Erbsen,Mais, Zwiebeln, Kartoffeln) Blumenkohlsoße G,M,Mz Banane
	Rotkohlrohkost			
VESPER				
Krustenbrot G Pflanzenmargarine Waldhonig Obst-/ Gemüsebuffet	Haferbrot G Petersilienbutter M,Mz Rucola und Tomaten Obst-/ Gemüsebuffet	Laugenstange G Obst-/ Gemüsebuffet	Dinkelbrötchen G Gemüsefrikadelle G, Ei Kräuterdip M,Mz Obst-/ Gemüsebuffet	Bauernbrötchen G Vanille-Frischkäse M,Mz 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 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 17.02.2025 bis 23.02.2025, 8. Kalenderwoche

Montag, 17. Februar 2025	Dienstag, 18. Februar 2025	Mittwoch, 19. Februar 2025	Donnerstag, 20. Februar 2025	Freitag, 21. Februar 2025
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 	Bananen
Äpfel	Pfirsichjoghurt M,Mz	Gurkensalat	

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 24.02.2025 bis 2.03.2025, 9.Kalenderwoche

Montag, 24. Februar 2025	Dienstag, 25. Februar 2025	Mittwoch, 26. Februar 2025 tägliche Auswahl	Donnerstag, 27. Februar 2025	Freitag, 28. Februar 2025
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

1535 KJ 59,3 g (KH) 8,6 g (Ft) 11,3 g (EW)

Gnocchis G
Rahmchampignons G,Mz,M
Topping: Petersilie

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)	1405 kJ 44,8 g (KH) 10,8 g (Ft) 12,7 g (EW)	1329,1 kJ 37,2 g (KH) 7,3 g (Ft) 23,3 g (EW)
Kürbis-Kokossuppe G,Sl,M,Mz Vollkornbrot G Topping: Zimt & Zucker Kaiserschmarren G,M,Mz,Ei	Eierragout Ei,G,M,Mz,Sf Erbsen M,Mz Reis	Rindergeschnetzeltes G,M,Mz,Sf (Kartoffel, Rote Beete, Tomaten) Stampfkartoffeln M,Mz	Seelachsragout in Tomaten- Basilikumsoße G,Mz,Fi,M (Paprika, Zwiebel) Bulgur G



Pflaumenkompott	Honigmelone	Tomatensalat	Gurkensalat
-----------------	-------------	--------------	-------------

VESPER

Vesperbuffet	Bauernbrot G Pflanzenmargarine Petersillien-Butter M,Mz	Laugenknoten mit Butter G,M,Mz	Falafelbällchen G Kräuterquark M,Mz	Snäckebröt 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 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.)