

# Speiseplan vom 03.02.2025 bis 09.02.2025, 6. Kalenderwoche

Montag, 3. Februar 2025	Dienstag, 4. Februar 2025	Mittwoch, 5. Februar 2025	Donnerstag, 6. Februar 2025	Freitag, 7. Februar 2025
<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 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 10.02.2025 bis 16.02.2025, 7. Kalenderwoche



Montag, 10. Februar 2025	Dienstag, 11. Februar 2025	Mittwoch, 12. Februar 2025	Donnerstag, 13. Februar 2025	Freitag, 14. Februar 2025
<b>MITTAGESSEN VEGETARISCH</b>				
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)		1287,9 kJ 35,6 g (KH) 12,1 g (Ft) 12,5 g (EW)	1508,6 kJ 59,4 g (KH) 2,4 g (Ft) 22,5 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		Brokkoli-Kartoffel-Gratin G,M,Mz,Ei Topping: Sesam Se	Fasolada SI (griechische Bohnensuppe, Tomate,Kartoffel, Karotten,Sellerie) Vollkorn-Brot G
Birne	Rotkohlrhokost		Zucchinirohkost	Zitronenquark Mz, M
<b>MITTAGESSEN VOLLWERT</b>				
	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)	
	Hähnchenbrust Braune Soße G, Sf,1 Kartoffeln		Penne G Bolognese mit Soja G, So Gouda, gerieben M,Mz	
	Rotkohlrhokost		Tomaten Salat mit Minze	
<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 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](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 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			
1603,3 kJ 66,5 g (KH) 9,2 g (Ft) 7,4 g (EW)								1520,3 kJ 42,3 g (KH) 14,8 g (Ft) 17,1 g (EW)				1480,5 kJ 52,8 g (KH) 10,6 g (Ft) 9,5 g (EW)							
Rotes-Blumenkohlcurry G,Mz,M,SI								Gekochtes Hühnerei Ei				Spätzle G,Ei							
Reis								Gelbe Paprikasoße M,MZ,G				buntes Ofengemüse (Sellerie, Möhren, Pastinaken & Rucola) SI							
Topping: Chiasamen								Kartoffeln				Pesto Rosso Sw,M,Mz,1,2,3							
Äpfel								Gurkensalat				Bananen							
				MITTAGESSEN VOLLWERT															
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)				1890 kJ 52,4 g (KH) 15,1 g (Ft) 24,6 g (EW)							
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)				vegetarische Klopse G,Ei,So,SI							
Brokkoli M,Mz				Petersiliensoße G, Mz, M				Reis 				Gurken in Dillsoße G,Mz,M							
fruchtige Currysoße G,M,Mz				Zartweizen G 								Kartoffelstampf Mz,M							
Pfirsichjoghurt M,Mz				Gurkensalat				Bananen				Kirschquark Mz, M							
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			
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, 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](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 24.02.2025 bis 2.03.2025, 9.Kalenderwoche



Montag, 24. Februar 2025	Dienstag, 25. Februar 2025	Mittwoch, 26. Februar 2025	Donnerstag, 27. Februar 2025	Freitag, 28. Februar 2025
<b>MITTAGESSEN VEGETARISCH</b>				
		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)	1842,5 KJ 58,7 g (KH) 17,1 g (Ft) 10,7 g (EW)
		Grüne-Erbseintopf SI (Karotten, Kartoffeln, Sellerie, Blumenkohl, Zwiebeln, Porree, Bohnen)	Gnocchis G Rahmchampignons G,Mz,M Topping: Petersilie	Dinkel Spinat Taler G,Ei,Mz,SI,M Möhrensoße G, Mz, M Kartoffel
		Apfeljoghurt 3,M,Mz mit gerösteten Kürbiskernen	Cantaloupe Melone	Rotkohlrhokost
<b>MITTAGESSEN VOLLWERT</b>				
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)			
Kürbis-Kokossuppe G,SI,M,Mz Vollkornbrot G Topping: Zimt & Zucker Kaiserschmarren G,M,Mz,Ei	Eierragout Ei,G,M,Mz,Sf Erbsen M,Mz Reis			
Pflaumenkompott	Honigmelone			
<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, - 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](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.)