

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
MITTAGESSEN VEGETARISCH				
		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: Petersillie	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
MITTAGESSEN VOLLWERT				
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
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, 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 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
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)		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
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)	
	Hähnchenbrust Braune Soße G, Sf,1 Kartoffeln		Penne G Bolognese mit Soja G, So Gouda, gerieben M,Mz	
	Rotkohlrhokost		Tomaten Salat mit Minze	
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, 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 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

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
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)	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
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)			
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			
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 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.)