

Speiseplan vom 07.07.2025 bis 13.07.2025, 28. Kalenderwoche



| Montag, 7. Juli 2025 | Dienstag, 8. Juli 2025 | Mittwoch, 9. Juli 2025 | Donnerstag, 10. Juli 2025 | Freitag, 11. Juli 2025 |
|------------------------------------|------------------------------------|------------------------------------|------------------------------------|------------------------------------|
| tägliche Auswahl | | | | |
| Salatbuffet mit Dressingauswahl |
| Vorsuppe mit Vollkornbrot |
| Obst-/ Gemüsebuffet |
| MITTAGESSEN VEGETARISCH | | | | |

Gebackener Grillkäse M, Mz, Gw, G
helle Paprikasoße mit Zwiebeln Gw, G, M, Mz
Reis mit Erbsen
Schokopudding M, Mz, Gw, G, 8

| MITTAGESSEN VOLLWERT | | | | |
|---|--|---|--|--|
| Weizen-Vollkornnudeln-Spiralen Gw, G helle Gorgonzolasoße Gw, G, M, Mz Erbsen | gebratene Geflügelbratwurst SI, M, Mz dunkle Bratensoße Gw, G, Sf Kartoffeln | Kichererbsenpfanne mit buntem Gemüse (Möhren, Blumenkohl, Brokkoli) helle Tomaten-Ricotta-Soße M, Mz, Gw, G Reis | | Seelachsfilet (Fritiert und Gebraten) Fi, Gw, G helle Möhrensoße mit Zwiebeln G, Gw, M, Mz Gemüsebulgur mit Kidneybohnen, Karotten Tomaten-Gurkensalat, geschnitten |
| Hirse-Pfirsich-Dessert M, Mz | Kirschkompott | Wassermelone | | |

| VESPER | | | | |
|--|---|--|---------------------|--|
| Dinkel Möhrenbrötchen G, Se, M, Mz Pflanzenmargarine Gouda M, Mz | Kürbiskernbrot G, M, Mz gebackene Weizen-Gemüsefrikadellen (Zwiebeln, Möhren, Pastinake, Erbsen, Mais, Kohlrabi, Kartoffeln) Gw, G, Ei | Knusperllo Spinat mit Zwiebeln M, Mz, G, Gw, So | Snackbuffet | Bauernbrötchen G Pflanzenmargarine Geflügeljagwurst Sf, 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, 6 - geschwärtzt, 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
Legende der Informationen: M - mit Milchweiß



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 Kontrollstelle) 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 14.07.2025 bis 20.07.2025, 29. Kalenderwoche



| Montag, 14. Juli 2025 | Dienstag, 15. Juli 2025 | Mittwoch, 16. Juli 2025 | Donnerstag, 17. Juli 2025 | Freitag, 18. Juli 2025 |
|---------------------------------|---------------------------------|---------------------------------|---------------------------------|---------------------------------|
| Salatbuffet mit Dressingauswahl |
| Vorsuppe mit Vollkornbrot |
| Obst-/ Gemüsebuffet |

MITTAGESSEN VEGETARISCH

gebratene Grünkernpfanne mit Karotten, Brokkolie, Blumenkohl Gd, G
kalter Schnittlauch-Dip mit Knoblauch So
Topping: Kürbiskerne

zweierlei Möhren
helle Käsesoße mit Zwiebeln M, Mz, Gw, G, 8
Weizen-Schupfnudeln Gw, G, Ei

Blattsalat mit Rucola
Kirschdressing Sf

MITTAGESSEN VOLLWERT

Kartoffeltopf (Kartoffeln, Karotten, Sellerie, Porree, Zwiebeln) SI
Vollkornbrot G, Gr, Gw

Vollkornnudeln Gw, G
Geflügelwurstgulasch (Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch) Gw, G
geriebener Hartkäse M,Mz, 1, 2

Gebraten und gebackene vegane Hackrolle (aus Weizen und Haferflocken) mit Tomatenfüllung (Zwiebeln, Tomaten, Frühlingszwiebeln) Gw, Gh, G, Sf
helle Petersiliensoße Gw, G, M, Mz
Fruchtquark Kirsche M,Mz

Honigmelone

Vanillepudding M, Mz, 8

VESPER

Vesperbuffet

Mini-Geflügelbouletten mit Zwiebeln Gw, G, Ei
Kürbiskernbrötchen G,M,Mz

Dinkel-Butterkekse M,Mz,Gd, G,So

Snackbuffet

Maiswaffeln
Brombeer-Butter 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, 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
Legende der Informationen: 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 Kontrollstelle) 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 21.07.2025 bis 27.07.2025, 30. Kalenderwoche



| Montag, 21. Juli 2025 | Dienstag, 22. Juli 2025 | Mittwoch, 23. Juli 2025 tägliche Auswahl | Donnerstag, 24. Juli 2025 | Freitag, 25. Juli 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 | | | | |

| MITTAGESSEN VOLLWERT | |
|--|---|
| Blumenkohl helle Holländische Soße (Zwiebeln) Gw, G ,M,Mz,Ei Kräuter-Kartoffeln | Brokkolisuppe Gw, G, M, Mz Vollkornbrot Gr, Gw, G gebratener Eierkuchen Gw, G, Ei, M, Mz, 8 |
| Apfel | Fruchtkompott Heidelbeeren |

| VESPER | | | | |
|---|--|---------------------------------|---------------------|--|
| gebackenes Schokobrotchen Gw, G, M, Mz, Ei, So, 1, 3 | Bauernbrot G Pflanzenmargarine Geflügelsalami Sl,1,2,3 | Karotten Kuchen Gw, G, M, Mz Ei | Snackbuffet | 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, 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
Legende der Informationen: 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 Kontrollstelle) 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.)