

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
MITTAGESSEN VEGETARISCH				

	Brokkolicremesuppe M, Mz, Gw, G Vollkornbrot Gr, Gw, G		Gebackener Grillkäse M, Mz, Gw, G helle Paprikasoße mit Zwiebeln Gw, G, M, Mz Reis mit Erbsen	Überbackene Gemüse Lasagne (Bohnen, Tomaten, Mais, Aubergine, Zucchini, Zwiebeln, Paprika) M, Mz, G, Gw
	Germknödel mit Heidelbeerfüllung Gw, G, 2 Kirschkompott		Schokopudding M, Mz, Gw, G, 8	Tomaten-Gurkensalat, geschnitten

MITTAGESSEN VOLLWERT				
----------------------	--	--	--	--

Weizen-Vollkornnudeln-Spiralen Gw, G helle Gorgonzolasoße Gw, G, M, Mz Erbsen	gebratene Geflügelbratwurst Sl, 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		

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, 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
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 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
MITTAGESSEN VEGETARISCH				

Gelber Erbseneintopf (Kartoffeln, Erbsen, Karotten, Sellerie, Porree, Zwiebeln) SI Vollkornbrot G, Gw, Gr	zweierlei Möhren helle Käsesoße mit Zwiebeln M, Mz, Gw, G, 8 Weizen-Schupfnudeln Gw, G, Ei
Vanillepudding M, Mz, 8	Blattsalat mit Rucola Kirschdressing Sf

MITTAGESSEN VOLLWERT

Tomaten-Gemüsesuppe (Tomaten, Aubergine, Zucchini, Zwiebel, Paprika) G, Gw, Mz, M Vollkornbrot G, Gr, Gw	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 Zartweizen Gw, G
Kaiserschmarrn M, Mz, G, Gw, Ei			
Fruchtkompott Beeren	Honigmelone	Vanillepudding M, Mz, 8	Fruchtquark Kirsche M,Mz

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, 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
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	Donnerstag, 24. Juli 2025	Freitag, 25. Juli 2025
MITTAGESSEN VEGETARISCH				

Tortellini mit Gemüsefüllung (Kartoffeln, Karotten, Spinat, Erbsen, Zwiebeln) Gw, G, Ei Gorgonzolasoße M, Mz, Gw, G Topping: Petersilie	Griechische vegetarische Moussaka (Kartoffeln, Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Aubergine, Tomaten, Knoblauch) Ei, M, Mz, Gw, G	Djuvec-Reis (Kroatien) (Tomate, Paprika, Erbsen, Zwiebeln, Knoblauch) kalter Ajvar Dip (Parikacreme mit Aubergine, Knoblauch) Sw Topping: Chiasamen
Mangolassi M, Mz	griechischer Bauernsalat, geschnitten (Gurke, Tomate, Mais) M, Mz	Karamellpudding M, Mz, 8

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	Chicken Makani (Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch) M, Mz Reis	Seelachsfilet in Reispanade (frittiert, gebacken) Fi helle Dillsoße Gw, G, M, Mz Kartoffeln
Apfel	Fruchtkompott Heidelbeeren	Möhren Apfel Rohkost, geschnitten 3	Gurkensalat, geschnitten

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, 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.)

Speiseplan vom 28.07.2025 bis 03.08.2025, 31. Kalenderwoche



Montag, 28. Juli 2025	Dienstag, 29. Juli 2025	Mittwoch, 30. Juli 2025	Donnerstag, 31. Juli 2025	Freitag, 01. August 2025
MITTAGESSEN VEGETARISCH				

Weizen-Penne Gw, G Gemüsepfanne Toskana mit gebackenen Sojageschnetzeltem (Paprika, Zucchini, Kartoffeln, Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch) Gw, G, So helle Sahnesoße Gw, G, M, Mz	gebackene Weizen-Gemüsebällchen (Erbsen, Mais, Karotten, Zwiebeln) Gw, G, So helle Paprikasoße (Paprika, Tomaten, Zwiebeln) Gw, G, M, Mz Karotten-Reis		überbackenes Brokkoli-Kartoffel-Gratin (Kartoffeln, Brokkolie, Zwiebeln) Gw, G, M, Mz, Ei Topping: Sesam Se	
Birne	geschnittene Gemüsesticks (Gurke, Möhre)		Zucchinirohkost, geschnitten	

MITTAGESSEN VOLLWERT

gebratene Hähnchenbrust dunkle Braune Soße Sf, Gw, G, 1 Kartoffeln	Weizen-Penne Gw, G Bolognese mit Soja (Tomaten, Paprika, Knoblauch) So Gouda, gerieben M, Mz		gebackene Weizen-Gemüsefrikadelle (Möhren, Pastinaken, Erbsen, Mais, Zwiebeln, Kohlrabi) Gw, G, Ei helle Blumenkohlsoße (Blumenkohl, Zwiebeln) Gw, G, M, Mz Zartweizen Gw, G Zitronenquark M, Mz
geschnittene Gemüsesticks (Gurke, Möhre)	Tomaten Salat mit Minze, geschnitten		

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, 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 **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.)