

# Speiseplan vom 01.09.2025 bis 07.09.2025, 36. Kalenderwoche



Montag, 1. September 2025      Dienstag, 2. September 2025      Mittwoch, 3. September 2025      Donnerstag, 4. September 2025      Freitag, 5. September 2025

## MITTAGESSEN VEGETARISCH

gebratene Vegetarische Paella (Tomaten, Paprika, Erbsen, Zwiebeln, Knoblauch) kalter Joghurt dip M, Mz	Brokkolicremesuppe M, Mz, Gw, G Weizen-Vollkornbrot 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
Hirse-Birne-Dessert M, Mz, 3	Germknödel mit Pflaumenfüllung Gw, G, M, Aprikosenkompott 3		Schokopudding M, Mz, 8	Tomaten-Gurkensalat, geschnitten

## MITTAGESSEN VOLLWERT

		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 (Kidneybohnen, Karotten, Tomaten) Gw, G
		Apfel		Tomaten-Gurkensalat, geschnitten

## Salatbuffet

täglich wechselnde Rohkost- oder Blattsalatvariation				
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](http://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 08.09.2025 bis 14.09.2025, 37. Kalenderwoche

Montag, 8. September 2025	Dienstag, 9. September 2025	Mittwoch, 10. September 2025	Donnerstag, 11. September 2025	Freitag, 12. September 2025
---------------------------	-----------------------------	------------------------------	--------------------------------	-----------------------------

tägliche Auswahl				
Salatbuffet mit Dressingauswahl				
Vorsuppe mit Vollkornbrot				
Obst-/Gemüsebuffet	Obst-/Gemüsebuffet	Obst-/Gemüsebuffet	Obst-/Gemüsebuffet	Obst-/Gemüsebuffet

## MITTAGESSEN VEGETARISCH

				Überbackene italienische Spinat Ricotta Lasagne (Spinat, Tomate, Porree) Gw, G, M, Mz Topping: Sonnenblumenkerne
				Honigquark M, Mz, *

## MITTAGESSEN VOLLWERT

Tomaten-Gemüsesuppe (Tomaten, Aubergine, Zucchini, Zwiebel, Paprika) G, Gw, Mz, M Weizen-Vollkornbrot Gw, G	Kartoffeltopf (Kartoffeln, Karotten, Sellerie, Porree, Zwiebeln) SI Weizen-Vollkornbrot Gw, G	Weizen-Vollkornnudeln Gw, G Geflügelwurstgulasch (Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch) Gw, G geriebener Hartkäse M,Mz, 1, 2	Lachswürfel in heller Ratatouille-Soße (Tomaten, Aubergine, Zwiebeln, Zucchini, Paprika) G, Gw, M, Mz, Fi Reis
Milchreis M, Mz, 1 Fruchtkompott Birne-Sanddorn 3	Honigmelone	Bohnensalat mit Zwiebeln, geschnitten	Kohlrabiroskost, geschnitten

## VESPER

Vesperbuffet	Mini-Geflügelbouletten mit Zwiebeln Gw, G, Ei Kürbiskernbrötchen G,M,Mz	Dinkel-Butterkekse M,Mz,Gd, G,So	Snackbuffet	Maiswaffel Minz-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 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



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 Kontrollstelle) bei Sättigungsbeilagen außer Zartweizen; weiterhin bei Margarine sowie Milch und Milchprodukten außer Parnesan & Butter.  
 Fleisch- und Wurstwaren beziehen wir von Neulandfleischereien (Verein für tiergerechte und umweltschonende Nutztierhaltung e.V.)

# Speiseplan vom 15.09.2025 bis 21.09.2025, 38. Kalenderwoche

Montag, 15. September 2025	Dienstag, 16. September 2025	Mittwoch, 17. September 2025 tägliche Auswahl	Donnerstag, 18. September 2025	Freitag, 19. September 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 Weizen-Vollkornbrot Gr, Gw, G  gebratener Eierkuchen Gw, G, Ei, M, Mz, 8	Serbischer Bohneneintopf (Bohnen, Kartoffeln, Zwiebeln, Paprika, Karotten, Porree, Tomaten) So, Sw, G, Gw, 1, 3, 5 Schusterjunge (Weizen) Gw, Gr, G	Chicken Makani (Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch) M,Mz Reis mit Mais	Seelachsfilet in Reispnade (frittiert, gebacken) Fi helle Dillsoße Gw, G, M, Mz Kartoffeln
--	--	--	--	---

Apfel	Fruchtkompott Pflaume	Apfelbuttermilch 3, M, Mz	Möhren Apfel Rohkost, geschnitten 3	Rotkohlrhokost, geschnitten
-------	-----------------------	---------------------------	-------------------------------------	-----------------------------

## VESPER

Vesperbuffet	Bauernbrot Gw, G Pflanzenmargarine Geflügelsalami Sl,1,2,3	Karotten Kuchen Ei ,Gw, G,M ,Mz, 1, 3, 8	Snackbuffet	Dreikorn-Brot Gw, G vegetarisches Schmalz mit Zwiebel und Apfel
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](http://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 Parnesan & Butter.  
 Fleisch- und Wurstwaren beziehen wir von Neulandfleischereien (Verein für tiergerechte und umweltschonende Nutztierhaltung e.V.)

# Speiseplan vom 22.09.2025 bis 28.09.2025, 39. Kalenderwoche

Montag, 22. September 2025	Dienstag, 23. September 2025	Mittwoch, 24. September 2025	Donnerstag, 25. September 2025	Freitag, 26. September 2025
----------------------------	------------------------------	------------------------------	--------------------------------	-----------------------------

tägliche Auswahl				
Salatbuffet mit Dressingauswahl				
Vorsuppe mit Vollkornbrot				
Obst-/Gemüsebuffet	Obst-/Gemüsebuffet	Obst-/Gemüsebuffet	Obst-/Gemüsebuffet	Obst-/Gemüsebuffet

## MITTAGESSEN VEGETARISCH

			überbackenes Brokkoli-Kartoffel-Gratin (Kartoffeln, Brokkoli, Zwiebeln) Gw, G, M, Mz, Ei	
			Zucchinirohkost, geschnitten	

## MITTAGESSEN VOLLWERT

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

## VESPER

Vesperbuffet	Marcbrötchen Gw, G, Gr, Se, Gh, Gd Petersilien-Butter M,Mz Geflügelwiener 2	gebackene Laugenstange Gw, Gr, Gg, G	Snackbuffet	Bauernbrot Gw, G Fruchtaufstrich
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, 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](http://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 Parnesan & Butter.  
 Fleisch- und Wurstwaren beziehen wir von Neulandfleischereien (Verein für tiergerechte und umweltschonende Nutztierhaltung e.V.)