

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
---------------------------	-----------------------------	------------------------------	--------------------------------	-----------------------------

MITTAGESSEN VEGETARISCH

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

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		Gebraten und gebackene vegane Hackrolle (aus Weizen und Haferflocken) mit Tomatenfüllung (Zwiebeln, Tomaten, Frühlingszwiebeln) Gw, Gh, G, Sf helle Petersiliensoße Gw, G, M, Mz Honigquark M, Mz,
Milchreis M, Mz, 1	Honigmelone	Bohnensalat mit Zwiebeln, 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 - geschwärtzt, 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 15.09.2025 bis 21.09.2025, 38. Kalenderwoche

Montag, 15. September 2025	Dienstag, 16. September 2025	Mittwoch, 17. September 2025	Donnerstag, 18. September 2025	Freitag, 19. September 2025
----------------------------	------------------------------	------------------------------	--------------------------------	-----------------------------

MITTAGESSEN VEGETARISCH				
	Brokkolisuppe Gw, G, M, Mz Weizen-Vollkornbrot Gr, Gw, G gebratener Eierkuchen Gw, G, Ei, M, Mz, 8 Fruchtkompott Pflaume		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 griechischer Bauernsalat, geschnitten (Gurke, Fruchtquark Sanddorn-Orange M, Mz

MITTAGESSEN VOLLWERT				
Bunte-Weizen-Nudeln Gw, G gebratenes Sojageschnetzeltes mit Kaisergemüse in helle Tomatensoße (Tomaten, Karotten, Blumenkohl, Brokkoli) So, Gw, G Apfel		Tortellini mit Gemüsefüllung (Kartoffeln, Karotten, Spinat, Erbsen, Zwiebeln) Gw, G, Ei Gorgonzolasoße M, Mz, Gw, G Topping: Petersilie Apfelbuttermilch 3, M, Mz	Chicken Makani (Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch) M,Mz Reis mit Mais Möhren Apfel Rohkost, geschnitten 3	Seelachsfilet in Reispanade (frittiert, gebacken) Fi helle Dillssoße Gw, G, M, Mz Kartoffeln Rotkohlröhkost, 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



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 Pamesan & 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
----------------------------	------------------------------	------------------------------	--------------------------------	-----------------------------

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	Thailändischer Gemüsepfanne (Chinakohl, Lauch, Ingwer, Knoblauch) Gw, G, So Reis	vegane gebratene Bratwurst (Karotten, Kohlrabi, Steckrüben, Erbsen, Sellerie, Blumenkohl, Knoblauch) So,Sl, Gw, G Sauerkraut Kartoffeln	überbackenes Brokkoli-Kartoffel-Gratin (Kartoffeln, Brokkoli, Zwiebeln) Gw, G, M, Mz, Ei	Fasolada (griechische Bohnensuppe mit Kartoffeln, Bohnen, Karotten, Sellerie, Zwiebeln, Tomaten) Sl Weizen-Vollkornbrot Gw, G
Birne	geschnittene Gemüsesticks (Gurke, Möhre)	Banane	Zucchinirohkost, geschnitten	Zitronenquark M, Mz

MITTAGESSEN VOLLWERT				
	gebratene Hähnchenbrust dunkle Braune Soße mit Tomaten Sf, Gw, G, 1 Kartoffeln			
	geschnittene Gemüsesticks (Gurke, Möhre)			

Salatbuffet				
täglich wechselnde Rohkost- oder Blattsalatvariation				
regionale Obstauswahl				

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 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 Sättigungsbelegen 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 29.09.2025 bis 05.10.2025, 40. Kalenderwoche

Montag, 29. September 2025	Dienstag, 30. September 2025	Mittwoch, 1. Oktober 2025	Donnerstag, 2. Oktober 2025	Freitag, 3. Oktober 2025
----------------------------	------------------------------	---------------------------	-----------------------------	--------------------------

MITTAGESSEN VEGETARISCH				
		Peruanisches Kartoffelgericht (Ei in gelber heller Paprika-Zwiebelsoße) Ei, M, Mz, Gw, G Kartoffeln	Weizen-Spätzle Gw, G buntes Gemüse (Steckrüben, Karotten, Sellerie, Pastinaken, Knoblauch) SI Rucola Tomaten Basilikum Petersilie M, Sw 1, 2, 3, 5 Pflaume	

MITTAGESSEN VOLLWERT

Weizen-Spirelli Nudeln Gw, G vegetarische Linsen-Bolognese (Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch) Gw, G, So geriebener Gouda M, Mz	frittiert und gebackene Kartoffeltaschen (Frischkäsefüllung) Gw, G, M, Mz helle Orangen-Currysoße mit Zwiebeln Gw, G, M, Mz Brokkoli	gebackenes Seelachsfilet in Weizenpanade Fi, Gw, G helle Petersilien-Soße Gw, G, M, Mz Zartweizen Gw, G 	helles Hühnerfrikasse (Karotten, Erbsen, Spargel) G, Gw, M, Mz Reis 	
Birne	Joghurt mit Apfel-Quitte M, Mz, 3	Möhren-Fenchelrohkost, geschnitten	Pflaume	

Salatbuffet

täglich wechselnde Rohkost- oder Blattsalatvariation				
regionale Obstauswahl	regionale Obstauswahl	regionale Obstauswahl	regionale Obstauswahl	

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 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.)