Speiseplan vom 29.09.2025 bis 05.10.2025, 40. Kalenderwoche

Löwenzahn

Montag, 29. September 2025	Dienstag, 30. September 2025	Mittwoch, 1. Oktober 2025	Donnerstag, 2. Oktober 2025	Freitag, 3. Oktober 2025
tägliche Auswahl				
Salatbüffet mit Dressingauswahl	Salatbüffet mit Dressingauswahl			
Vorsuppe mit Vollkornbrot	Vorsuppe mit Vollkornbrot			
Obst-/ Gemüsebuffet	Obst-/ Gemüsebuffet			
MITTAGESSEN VEGETARISCH				
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			
Birne	Joghurt mit Apfel-Quitte M, Mz, 3			
VESPER				
Vesperbüffet	Ciabatta Brötchen Gw, Gg, G Kräuterquark 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, 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**

DAS PROJEKT

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 06.10.2025 bis 12.10.2025, 41. Kalenderwoche

Löwenzahn

Montag, 6. Oktober 2025	Dienstag, 7. Oktober 2025	Mittwoch, 8. Oktober 2025	Donnerstag, 9. Oktober 2025	Freitag, 10. Oktober 2025
tägliche Auswahl				
Salatbüffet mit Dressingauswahl	Salatbüffet mit Dressingauswahl	Salatbüffet mit Dressingauswahl	Salatbüffet mit Dressingauswahl	Salatbüffet 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				
			Gnocchi Gw, G ,Ei Rahmchampignons mit Zwiebeln in heller Sauce Gw, G, Mz, M Topping: Petersilie Nektarine	
MITTAGESSEN VOLLWERT				
Kürbis-Kartoffel-Kokossuppe M, Mz, Gw, G Weizen-Vollkornbrot Gw, G Maisgrießbrei M, Mz, 3	Eierragout Ei, Gw, G, M, Mz, Sf Erbsen Reis	Klopse nach Königsberger Art mit Zwiebeln So, Ei, Sf Kartoffeln helle Kapernsoße M, Mz, Gw, G, Sf		Fischfilet in heller Tomaten-Basilikum-Soße (Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch) Gw, G, M, Mz, Fi Bulgur Gw, G
Fruchtkompott Heidelbeeren	Honigmelone	Tomatensalat, geschnitten		Gurkensalat, geschnitten
VESPER				
		Weizen-Laugenknoten Gw, G		Snäckebrot Chia Leinsaat G,M,Mz,Se,So,3
Vesperbuffet	**Geschlossen**		**Snackbuffet**	
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**

DAS PROJEKT

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 13.10.2025 bis 19.10.2025, 42. Kalenderwoche

Löwenzahn

Montag, 13. Oktober 2025	Dienstag, 14. Oktober 2025	Mittwoch, 15. Oktober 2025	Donnerstag, 16. Oktober 2025	Freitag, 17. Oktober 2025
tägliche Auswahl				
Salatbüffet mit Dressingauswahl	Salatbüffet mit Dressingauswahl	Salatbüffet mit Dressingauswahl	Salatbüffet mit Dressingauswahl	Salatbüffet 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				
3048,9 kJ 134 g (KH) 11,8 g (Ft) 16,9 g (EW)	1826,7 kJ 49,4 g (KH) 17,4 g (Ft) 16,8 g (EW)	2701,7 kJ 138,8 g (KH) 5,2 g (Ft) 14,1 g (EW)	1303,1 kJ 38,6 g (KH) 9,5 g (Ft) 15,8 g (EW)	1454,6 kJ 38,9 g (KH) 15,8 g (Ft) 14,3 g (EW)
			gebratenes Eieromelett Ei, M, Mz helle Spinatcreme-Soße mit Zwiebeln M, Mz Kartoffeln Pflaume	gebackener Zucchini-Bratling mit Zwiebeln Se, Gh, G, Ei helle Tomatensoße (Tomaten, Aubergine, Zucchine, Zwiebel, Paprika) Gw, G Vanillepudding M,Mz,8
MITTAGESSEN VOLLWERT				
3587,8 kJ 166,3 g (KH) 10,5 g (Ft) 18,4 g (EW)	1284,3 kJ 39,6 g (KH) 6,3 g (Ft) 19,5 g (EW)	1890,7 kJ 55,9 g (KH) 17,1 g (Ft) 17,2 g (EW)	1782,9 kJ 50,5 g (KH) 15,1 g (Ft) 21,1 g (EW)	1555,5 kJ 53,9 g (KH) 13,1 g (Ft) 11,1 g (EW)
Bunte-Weizen-Nudeln Gw, G helle Kohlrabi-Frischkäsesoße Gw, G, M, Mz Topping: Sonnenblumenkerne	Kartoffeln Kräuterquark mit Leinöl M, Mz	gebratene Boulette mit Zwiebeln Ei, Sf, So, Gw, G helle Paprika-Soße (Tomaten, Zwiebeln, Paprika) Gw, G, M, Mz Reis		
Apfel	Zucchinirohkost, geschnitten	Möhren-Apfel Rohkost, geschnitten 3		
VESPER				
Vesperbüffet	Bauernbrot G Pflanzenmargarine Geflügellyoner Sl,2,3,8	Dinkel-Schokokekse G,M,Mz,Ei,So,2,3,4	Snackbuffet	Vierschrotbrot G Ei-Butter M,Mz,Ei
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**

DAS PROJEKT

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 20.10.2025 bis 26.10.2025, 43. Kalenderwoche

Löwenzahn

Montag, 20. Oktober 2025	Dienstag, 21. Oktober 2025	Mittwoch, 22. Oktober 2025	Donnerstag, 23. Oktober 2025	Freitag, 24. Oktober 2025
tägliche Auswahl				
Salatbüffet mit Dressingauswahl	Salatbüffet mit Dressingauswahl	Salatbüffet mit Dressingauswahl	Salatbüffet mit Dressingauswahl	Salatbüffet 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				
1815,5 kJ 70,4 g (KH) 11,8 g (Ft) 9,6 g (EW)	1311,8 kJ 51,4 g (KH) 6,9 g (Ft) 8,9 g (EW)	2082,7 kJ 68,4 g (KH) 16,7 g (Ft) 16 g (EW)	930,9 kJ 33,8 g (KH) 6,4 g (Ft) 6,8 g (EW)	1203,8 kJ 30,2 g (KH) 14,1 g (Ft) 8,8 g (EW)
gebratene Gnocchi-Gemüse-Pfanne (Kürbis, Zucchini, Knoblauch) Gw, G Basilikum-Rucola Pesto Fruchtkompott Apfel-Quitte 3				Sonnenblumen Bolognese (Tomaten, Möhren, Zwiebel, Knoblauch) Gw, G, So, Sw, 1, 2 gebratener Polenta Banane
MITTAGESSEN VOLLWERT				
2280 kJ 88,5 g (KH) 6,1 g (Ft) 19,9 g (EW)	1603,2 kJ 37,4 g (KH) 18,7 g (Ft) 14,9 g (EW)	1799,5 kJ 47,3 g (KH) 13,9 g (Ft) 25,4 g (EW)	2660,5 kJ 84,2 g (KH) 22,4 g (Ft) 20 g (EW)	1699,4 kJ 58,3 g (KH) 7,4 g (Ft) 23,9 g (EW)
	gekochtes Ei milder helle Senfsoße Ei, M, Mz, Sf, Gw, G Kartoffelstampf M, Mz Mizeria - Polnischer Gurkensalat	Hänchenkeule Kräuter Dip M, Mz zweierlei Möhren RisiBisi	Weizen-Vollkornspirellis Gw, G Brokkoli helle Frischkäsesoße mit Zwiebeln M,Mz, Gw, G Topping: Sesam Se geschnittene Möhrenrohkost	
VESPER				
Vesperbuffet	Brezel G Kräuter Frischkäse M,Mz	Hausgemachter Kuchen G,M,Mz,Ei,So	Snackbuffet	Tomatenschiffchen mit Zwiebeln und Knoblauch Gw, G, M, Mz, Gr, Gg
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**

DAS PROJEKT

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 27.10.2025 bis 02.11.2025, 44. Kalenderwoche

Löwenzahn

Montag, 27. Oktober 2025	Dienstag, 28. Oktober 2025	Mittwoch, 29. Oktober 2025	Donnerstag, 30. Oktober 2025	Freitag, 31. Oktober 2025
tägliche Auswahl				
Salatbüffet mit Dressingauswahl	Salatbüffet mit Dressingauswahl	Salatbüffet mit Dressingauswahl	Salatbüffet mit Dressingauswahl	Salatbüffet 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				
1943,8 kJ 75,6 g (KH) 9,6 g (Ft) 13,7 g (EW)	2003,2 kJ 95,5 g (KH) 4 g (Ft) 12,9 g (EW)	1964,9 kJ 72 g (KH) 12,4 g (Ft) 13,2 g (EW)	2462,1 kJ 66,9 g (KH) 23,7 g (Ft) 23,9 g (EW)	1524,6 kJ 47,5 g (KH) 11,9 g (Ft) 14,6 g (EW)
		Weizen-Vollkorn-Spiralen Gw, G helle Spinatsoße (Spinat, Zwiebeln) Gw, G Sesam-Topping Se	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
		Apfel	Schokopudding M, Mz, 8	Tomaten-Gurkensalat, geschnitten
MITTAGESSEN VOLLWERT				
3340,2 kJ 106,7 g (KH) 17,9 g (Ft) 32,3 g (EW)	1902,9 kJ 39,5 g (KH) 23,2 g (Ft) 20,8 g (EW)	1900 kJ 73,5 g (KH) 11,3 g (Ft) 10,9 g (EW)	1700,9 kJ 62,4 g (KH) 9,3 g (Ft) 16,9 g (EW)	1527 kJ 45,4 g (KH) 13,4 g (Ft) 14,6 g (EW)
Weizen-Vollkornnudeln Gw, G helle Soße nach Cabonara-Art Gw, G, M, Mz, So, 1, 2 Erbsen	gebratene Geflügelbratwurst dunkle Bratensoße Gw, G, Sf Kartoffeln			
Hirse-Birne-Dessert M, Mz, 3	Gemüsesticks, geschnitten (Gurke, Möhre)			
VESPER				
Vesperbuffet	Kürbiskernbrot G, M, Mz gebackene Weizen-Gemüsefrikadellen (Zwiebeln, Möhren, Pastinake, Erbsen, Mais, Kohlrabi, Kartoffeln) Gw, G, Ei	Knusperillo 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 - 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**

DAS PROJEKT

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.)