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
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) Sl Rucola Tomaten-Basilikum-Pesto M, Sw, 1, 2, 3, 5	
		Suspiro Limenio Mango (Peruanischer	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	
Salatbüffet				
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	

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
MITTAGESSEN VEGETARISCH				
		Erbseneintopf (Kartoffeln, Erbsen, Karotten, Sellerie, Porree, Zwiebeln) Sl Mehrkornbrötchen Gr, Gw, Gh, G	Gnocchi Gw, G ,Ei Rahmchampignons mit Zwiebeln in heller Sauce Gw, G, Mz, M Topping: Petersilie	
		Apfeljoghurt M, Mz, 3	Nektarine	
MITTAGESSEN VOLLWERT				
Kürbis-Kartoffel-Kokossuppe M, Mz, Gw, G Weizen-Vollkornbrot Gw, G	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		**Themenessen**
Maisgrießbrei M, Mz, 3				
Fruchtkompott Heidelbeeren	Honigmelone	Tomatensalat, geschnitten		
Salatbüffet				
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**

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
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)
		Marokkanischer Weißer Bohnen Eintopf (Tomaten, Bohnen, Zwiebeln, Paprika, Knoblauch) Weizen-Vollkornbrot Gw, G	gebratenes Eieromelett Ei, M, Mz helle Spinatcreme-Soße mit Zwiebeln M, Mz Kartoffeln	
		Birne	Pflaume	
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	gebackenes und paniertes Fischfilet Fi, Sf, Gw, G, M, Mz helle Currysoße mit Zwiebeln Gw, G, Mz, M Zartweizen Gw, G	Herbst-Gemüseeintopf mit Hirse (Kartoffeln, Karotten, Selleri, Porree, Pastinake) Sl Mehrkornbrötchen Gr, Gw, Gh, G
Apfel	Zucchinirohkost, geschnitten	Möhren-Apfel Rohkost, geschnitten 3	Pflaume	Vanillepudding M,Mz,8
Salatbüffet				
täglich wechselnde Rohkost- oder Blattsalatvariation regionale Obstauswahl	täglich wechselnde Rohkost- oder Blattsalatvariation regionale Obstauswahl	täglich wechselnde Rohkost- oder Blattsalatvariation regionale Obstauswahl	täglich wechselnde Rohkost- oder Blattsalatvariation regionale Obstauswahl	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**

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
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	Kokos-rote Linsen-Eintopf (Kartoffeln, Möhren, Zucchini, Knoblauch) Topping: Kürbiskerne Weizen-Vollkornbrot Gw, G	vegetarische Klöße aus Soja und Weizen So, Gw, G, Ei, Sl helle Kapernsoße M, Mz, Gw, G, Sf Vollkornreis	Glasnudeleintopf mit Karotten, Chinakohl, Porree, Sellerie, Champions, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch Sl, So, Gw, G	Sonnenblumen Bolognese (Tomaten, Möhren, Zwiebel, Knoblauch) Gw, G, So, Sw, 1, 2 gebratener Polenta Brokkoli
Fruchtkompott Apfel-Quitte 3	Aprikose	Rote Bete-Apfel Rohkost, geschnitten 3	Fruchtquark Orange M, Mz	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)
Erbsensuppe (Erbsen, Karotte, Sellerie, Porree, Zwiebeln) Gw, G, Sl Weizen-Vollkornbrot Gw, G Milchreis M ,Mz ,1	gekochtes Ei milder helle Senfsoße Ei, M, Mz, Sf, Gw, G Kartoffelstampf M, Mz	Hänchenkeule Kräuter Dip M, Mz zweierlei Möhren RisiBisi	Weizen-Vollkornspirellis Gw, G Brokkoli helle Frischkäsesoße mit Zwiebeln M,Mz, Gw, G Topping: Sesam Se	Seelachswürfel in heller Currysoße (Karotten, Zwiebeln) Fi, M, Mz, Gw, G Reis
Fruchtkompott Apfel-Quitte 3	Mizeria - Polnischer Gurkensalat		geschnittene Möhrenrohkost	Banane
Salatbüffet				
täglich wechselnde Rohkost- oder Blattsalatvariation regionale Obstauswahl	täglich wechselnde Rohkost- oder Blattsalatvariation regionale Obstauswahl	täglich wechselnde Rohkost- oder Blattsalatvariation regionale Obstauswahl	täglich wechselnde Rohkost- oder Blattsalatvariation regionale Obstauswahl	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**

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
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)
gebratene Vegetarische Paella (Tomaten, Paprika, Erbsen, Zwiebeln, Knoblauch) kalter Joghurtdip M, Mz	Brokkolicremesuppe M, Mz, Gw, G Weizen-Vollkornbrot Gw, G Germknödel mit Pflaumenfüllung Gw, G, M, Mz, Ei	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
Hirse-Birne-Dessert M, Mz, 3	Aprikosenkompott 3	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	Kichererbsenpfanne mit buntem Gemüse (Möhren, Blumenkohl, Brokkoli) helle Tomaten-Ricotta-Soße M, Mz, Gw, G Reis	Chili Con Tofu (Bohnen, Tomaten, Mais, Zwiebeln, Knoblauch) So, Gw, G Zartweizen Gw, G Topping: Petersilie	Seelachsfilet (Fritiert und Gebraten) Fi, Gw, G helle Möhrensoße mit Zwiebeln G, Gw, M, Mz Gemüsebulgur (Kidneybohnen, Karotten, Tomaten) Gw, G
Hirse-Birne-Dessert M, Mz, 3	Gemüsesticks, geschnitten (Gurke, Möhre)	Apfel	Schokopudding M, Mz, 8	Tomaten-Gurkensalat, geschnitten
Salatbüffet				
täglich wechselnde Rohkost- oder Blattsalatvariation regionale Obstauswahl	täglich wechselnde Rohkost- oder Blattsalatvariation regionale Obstauswahl	täglich wechselnde Rohkost- oder Blattsalatvariation regionale Obstauswahl	täglich wechselnde Rohkost- oder Blattsalatvariation regionale Obstauswahl	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**

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.)