

# Speiseplan vom 12.01.2026 bis 18.01.2026, 3. Kalenderwoche



Montag, 12. Januar 2026	Dienstag, 13. Januar 2026	Mittwoch, 14. Januar 2026 tägliche Auswahl	Donnerstag, 15. Januar 2026	Freitag, 16. Januar 2026
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
<b>MITTAGESSEN VEGETARISCH</b>				
Weizen-Tortellini mit Gemüsefüllung (Kartoffeln, Karotten, Spinat, Erbsen, Zwiebeln) Gw, G, Ei Gorgonzolasoße (Möhre) M, Mz, Gw, G Topping: Petersilie				
<b>Apfelbuttermilch 3, M, Mz</b>				
<b>MITTAGESSEN VOLLWERT</b>				
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	Chicken Makani (Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch) M,Mz Reis mit Mais	Seelachsfilet in Reispanade (frittiert, gebacken) Fi helle Dillsoße Gw, G, M, Mz Kartoffeln	
Apfel	Fruchtkompott Pflaume	Möhren Apfel Rohkost, geschnitten 3	Rotkohlrohkost, geschnitten	
<b>VESPER</b>				
<b>Vesperbuffet</b>	Bauernbrot Gw, G Pflanzenmargarine Geflügelsalami SI,1,2,3	Karotten Kuchen Ei,Gw,G,M,Mz	Dreikorn-Brot Gw, G vegetarisches Schmalz mit Zwiebel und Apfel	
			<b>Snackbuffet</b>	
Obst-/ Gemüsebuffet	Obst-/ Gemüsebuffet	Obst-/ Gemüsebuffet	Obst-/ Gemüsebuffet	Obst-/ Gemüsebuffet
<b>Legende der Zusatzstoffe:</b> 1 - mit Farbstoff, 2 - mit Konservierungsstoff, 3 - mit Antioxidationsmittel, 4 - mit Geschmacksverstärker, 6 - geschwärzt, 7 - gewachst, 8 - mit Phosphat, - mit Süßungsmittel, - enth. eine Phenylaninquelle <b>Legende der Allergene:</b> 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 <b>Legende der Informationen:</b> M - mit Milcheiweiß				
Fisch       Rindfleisch       Geflügel       Lamm				
<b>Ziel des Projektes ist es, die Herkunft regionaler Bio-Lebensmittel transparent zu machen und die ökologische und soziale Nachhaltigkeit regional erzeugter Bio-Lebensmittel herauszustellen.</b> Mehr Informationen gibt es unter: <a href="http://www.loewenzahn-catering.de/de/regional-kalender">www.loewenzahn-catering.de/de/regional-kalender</a>				

**DAS  
PROJEKT**



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 19.01.2026 bis 25.01.2026, 4. Kalenderwoche



Montag, 19. Januar 2026	Dienstag, 20. Januar 2026	Mittwoch, 21. Januar 2026 tägliche Auswahl	Donnerstag, 22. Januar 2026	Freitag, 23. Januar 2026
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

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, Bolognese mit Soja (Tomaten, Paprika, Knoblauch) So, G, Gw Kartoffeln	Weizen-Penne Gw, G Tomaten, Paprika, Knoblauch) So, G, Gw Gouda, gerieben M, Mz	Vollkorn-Reis Tomaten-Thunfischsoße Fi, Gw, G, 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 Gemüesticks (Gurke, Möhre)	Tomaten Salat mit Minze, geschnittenen VESPER	Gurkensalat	
Vesperbuffet	Marcbrötchen Gw, G, Gr, Se, Gh, Gd Petersilien-Butter M,Mz Geflügelwiener 2	gebackene Laugenstange Gw, Gr, Gg, G	Snackbufett	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 - 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](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 Nutztierzucht e.V.)

# Speiseplan vom 26.01.2026 bis 1.02.2026, 5. Kalenderwoche



Montag, 26. Januar 2026	Dienstag, 27. Januar 2026	Mittwoch, 28. Januar 2026 tägliche Auswahl	Donnerstag, 29. Januar 2026	Freitag, 30. Januar 2026
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
<b>MITTAGESSEN VEGETARISCH</b>				
Rotes Blumenkohlcurry (Blumenkohl, Zwiebeln, Tomate) M, Mz, Gw, G Reis Topping: Kokosflocken Äpfel				frittiert und gebackene Süßkartoffel- Amarant-Bratling (Süßkartoffel, Kichererbsen, Pastinaken, Lauch) helle Tomaten-Ricotta-Soße Gw, G, M, Mz Kirschquark M, Mz
<b>MITTAGESSEN VOLLWERT</b>				
Kartoffeln Brokkoli helle Orangen-Currysoße mit Zwiebeln Gw, G, M, Mz	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	
Joghurt mit Apfel-Quitten M, Mz, 3	Möhren-Fenchelrohkost, geschnitten		Clementinen	
<b>VESPER</b>				
<b>Vesperbuffet</b>	Ciabatta Brötchen Gw, Gg, G Kräuterquark M, Mz	gebackene Gemüse Stange (Brokkoli, Blumenkohl, Karotte, Mais, Zwiebeln) Gw, Gg, Gr, G, Se, Mz, M	<b>Snackbuffet</b>	Weizen-Brot Gw, G Pflanzenmargarine Geflügel Salami Sl, 1, 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 - geschwärtzt, 7 - gewachst, 8 - mit Phosphat, - mit Süßungsmittel, - enth. eine Phenylaninquelle  
**Legende der Allergene:** G - enth. Gluten, Ei - enth. Ei, So - enth. Soja (gen-techn-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](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 Nutztierzucht e.V.)