

Speiseplan vom 12.01.2026 bis 18.01.2026, 3. Kalenderwoche

Montag, 12. Januar 2026	Dienstag, 13. Januar 2026	Mittwoch, 14. Januar 2026	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
MITTAGESSEN VEGETARISCH				

Weizen-Tortellini mit Gemüsefüllung
(Kartoffeln, Karotten, Spinat, Erbsen,
Zwiebeln) Gw, G, Ei
Gorgonzolasoße (Möhre) M, Mz, Gw, G
Topping: Petersilie

Apfelbuttermilch 3, M, Mz

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	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	Möhren Apfel Rohkost, geschnitten 3	Rotkohlrohkost, geschnitten

VESPER

Vesperbuffet	Bauernbrot Gw, G Pflanzenmargarine Geflügelsalami Sl,1,2,3	Karotten Kuchen Ei,Gw,G,M,Mz	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 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

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	Donnerstag, 22. Januar 2026	Freitag, 23. Januar 2026
tägliche Auswahl				
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, 1 Kartoffeln	Weizen-Penne Gw, G Bolognese mit Soja (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 Gemüsesticks (Gurke, Möhre)	Tomaten Salat mit Minze, geschnitten	Gurkensalat	
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 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 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 26.01.2026 bis 1.02.2026, 5. Kalenderwoche



Montag, 26. Januar 2026		Dienstag, 27. Januar 2026		Mittwoch, 28. Januar 2026		Donnerstag, 29. Januar 2026		Freitag, 30. Januar 2026	
tägliche Auswahl									
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									
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	
MITTAGESSEN VOLLWERT									
		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-Quitte M, Mz, 3		Möhren-Fenchelrohkost, geschnitten		Clementinen			
VESPER									
Vesperbuffet		Ciabatta Brötchen Gw, Gg, G Kräuterquark M, Mz		gebackene Gemüse Stange (Brokkoli, Blumenkohl, Karotte, Mais, Zwiebeln) Gw, Gg, Gr, G, Se, Mz, M		Snackbuffet		Weizen-Brot Gw, G Pflanzenmargarine Geflügel Salami Sl,1,2,3	
Obst-/ Gemüsebuffet		Obst-/ Gemüsebuffet		Obst-/ Gemüsebuffet		Obst-/ Gemüsebuffet		Obst-/ Gemüsebuffet	
<p>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</p> <div><div>Fisch</div><div>Rindfleisch</div><div>Geflügel</div><div>Lamm</div></div>									
<div><div><div>DAS PROJEKT</div><div></div></div><div><p>Ziel des Projektes ist es, die Herkunft regionaler Bio-Lebensmittel transparent zu machen und die ökologische und soziale Nachhaltigkeit regional erzeugter Bio-Lebensmittel herauszustellen</p><p>Mehr Informationen gibt es unter: www.loewenzahn-catering.de/de/regional-kalender</p></div></div>									

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.)