

# 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
MITTAGESSEN VEGETARISCH				

MITTAGESSEN VOLLWERT				
Blumenkohl in heller 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	Serbischer Bohneneintopf (Bohnen, Kartoffeln, Zwiebeln, Paprika, Karotten, Porree, Tomaten) So, Sw, G, Gw, 1, 3, 5 Schusterjunge (Weizen) Gw, Gr, G	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	Apfelbuttermilch 3, M, Mz <b>Salatbuffet</b>	Möhren Apfel Rohkost, geschnitten 3	Rotkohlrohkost, geschnitten
Salatbuffet				
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 - gewacht, 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 Zartweisen; 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
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			überbackenes Brokkoli-Kartoffel-Gratin (Kartoffeln, Brokkoli, Zwiebeln) Gw, G, M, Mz, Ei	Fasolada (griechische Bohnensuppe mit Kartoffeln, Bohnen, Karotten, Sellerie, Zwiebeln, Tomaten) SI Weizen-Vollkornbrot Gw, G
Birne			Zucchinirohkost, geschnitten	Zitronenquark M, Mz
MITTAGESSEN VOLLWERT				
gebratene Hähnchenbrust dunkle Braune Soße mit Tomaten Sf, Gw, G, Bolognese mit Soja (Tomaten, Paprika, 1 Kartoffeln	Weizen-Penne Gw, G Knoblauch) So, G, Gw Gouda, gerieben M, Mz			
geschnittene Gemüesticks (Gurke, Möhre)	Tomaten Salat mit Minze, 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, 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 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
MITTAGESSEN VEGETARISCH				

## MITTAGESSEN VOLLWERT

Weizen-Spirelli Nudeln Gw, G vegetarische Linsen-Bolognese (Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch) Gw, G, So geriebener Gouda M, Mz	Kartoffeln helle Orangen-Currysoße mit Zwiebeln Gw, Fi, Gw, G G, M, Mz Brokkoli	gebackenes Seelachsfilet in Weizenpanade helle Petersilien-Soße Gw, G, M, Mz Zartweizen Gw, G	helles Hühnerfrikasse (Karotten, Erbsen, Spargel) G, Gw, M, Mz Reis	vegetarische Weizen-Klopse (Zwiebeln, Erbsen) Gw, G, So, Ei, Sl helle Dill-Soße mit Schmorgurken und Zwiebeln Gw, G, M, Mz Kartoffelstampf M, Mz
--	--	---	--	--

Birne	Joghurt mit Apfel-Quitte M, Mz, 3	Möhren-Fenchelrohkost, geschnitten	Pflaume	Kirschquark M, Mz
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, 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 Nutztierhaltung e.V.)