

Speiseplan vom 2.02.2026 bis 8.02.2026, 6. Kalenderwoche



Montag, 2. Februar 2026	Dienstag, 3. Februar 2026	Mittwoch, 4. Februar 2026 tägliche Auswahl	Donnerstag, 5. Februar 2026	Freitag, 6. Februar 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

## MITTAGESSEN VOLLWERT

Kürbis-Kartoffel-Kokossuppe M, Mz, Gw, G	Eierragout Ei, Gw, G, M, Mz, Sf	Klopse nach Königsberger Art mit Zwiebeln	überbackenes Fischfilet mit Panade
Weizen-Vollkornbrot Gw, G	Erbsen	So, Ei, Sf	(Karotten, Zwiebeln, Tomate, Knoblauch)
	Reis	Kartoffeln	Gw, G, Fi, Sf
Maisgrießbrei M, Mz, 3		helle Kapernsoße M, Mz, Gw, G, Sf	Tomaten-Basilikum-Soße (Tomaten, Knoblauch, Möhren) M, Mz
Fruchtkompott Apfel-Zimt	Birne	Tomatensalat, geschnitten	Gurkensalat, geschnitten

## Vesperbuffet

## Snackbuffet

## Obst- / Gemüsebuffet

**Legende der Zusatzstoffe:** 1 - mit Farbstoff, 2 - mit Konservierungsstoff, 3 - mit Antioxidationsmittel, 4 - mit Geschmacksverstärker, 6 - geschwärt, 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. Schwefeloxid/Sulfit, Lu - enth. Lupinen, K - enth. Krebstiere **Legende der Informationen:** M - mit Milchweiß



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 Zartweinen; 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 9.02.2026 bis 15.02.2026, 7. Kalenderwoche



Montag, 9. Februar 2026	Dienstag, 10. Februar 2026	Mittwoch, 11. Februar 2026 tägliche Auswahl	Donnerstag, 12. Februar 2026	Freitag, 13. Februar 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

		gebackener Zucchini-Bratling mit Zwiebeln Se, Gh, G, Ei	gebratenes Eieromelett Ei, M, Mz
		helle Tomatensoße (Tomaten, Aubergine, Zucchini, Zwiebel, Paprika) Gw, G	helle Spinatcreme-Soße mit Zwiebeln M, Mz
		Vanillepudding M,Mz,8	Kartoffeln Birne

## MITTAGESSEN VOLLWERT

Bunte-Weizen-Nudeln Gw, G helle Petersilienwurzel-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, Paprika, Kidneybohnen, Zwiebeln, Möhren) Gw, G, M, Mz, Sf Reis	
Apfel	Zucchinirohkost, geschnitten	Möhren-Apfel Rohkost, geschnitten 3	

## VESPER

<b>Vesperbuffet</b>	Bauernbrot Gw, G Pflanzenmargarine Geflügejägdwurst Sf, 2, 3		Dinkel-Schokokekse G,M,Mz,Ei,So,2,3,4	<b>Snackbuffet</b>	Vierschrotbrot Gw, G Ei-Butter M,Mz,Ei
---------------------	--	---	---------------------------------------	--------------------	---

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, 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 Nutztierehaltung e.V.)

# Speiseplan vom 16.02.2026 bis 22.02.2026, 8. Kalenderwoche



Montag, 16. Februar 2026	Dienstag, 17. Februar 2026	Mittwoch, 18. Februar 2026 tägliche Auswahl	Donnerstag, 19. Februar 2026	Freitag, 20. Februar 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>				
gebratene Gnocchi-Gemüse-Pfanne (Kürbis, Zucchini, Knoblauch) Gw, G Basilikum-Rucola Pesto M, Mz, 1, 2			Nudelpfanne Asia Art mit Karotten, Chinakohl, Knoblauch So, Gw, G Kokos-Orangen-Currysoße (Zwiebeln, Karotten) G, Gw, M, Mz	
Fruchtkompott Apfel			Fruchtquark Zimt-Orange M, Mz	
<b>MITTAGESSEN VOLLWERT</b>				
	gekochtes Ei milder helle Senfsoße Ei, M, Mz, Sf, Gw, G Kartoffelstampf M, Mz	Hähnchenkeule Kräuter Dip M, Mz zweierlei Möhren RisiBisi		Seelachswürfel in heller Currysoße (Karotten, Zwiebeln) Fi, M, Mz, Gw, G Reis
	Mizeria - Polnischer Gurkensalat			Clementinen
<b>VESPER</b>				
Vesperbuffet	Pfannkuchen	Schoko Kirsch Kuchen Ei ,Gw, G, M ,Mz, 1, 3, 8	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, 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 23.02.2026 bis 1.03.2026, 9. Kalenderwoche



Montag, 23. Februar 2026	Dienstag, 24. Februar 2026	Mittwoch, 25. Februar 2026 tägliche Auswahl	Donnerstag, 26. Februar 2026	Freitag, 27. Februar 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>				
Gebackener Grillkäse M, Mz, Gw, G helle Paprikasoße (Paprika, Tomate, Kidneybohnen, Zwiebel, Möhre) M, Mz Reis mit Erbsen Schokopudding M, Mz, 8				
<b>MITTAGESSEN VOLLWERT</b>				
Weizen-Vollkornnuheln Gw, G helle Soße nach Cabonara-Art Gw, G, M, Mz, So, 1, 2 Erbsen	gebratene Geflügelbratwurst dunkle Bratensoße (Tomate, Zwiebel, Traube, Möhre) Gw, G, Sf, Sw, 5, So Kartoffeln	Kichererbsenpfanne mit buntem Gemüse (Möhren, Blumenkohl, Brokkoli) helle Tomaten-Ricotta-Soße M, Mz, Gw, G Reis	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	Rotkohlrohkost	Apfel	Tomaten-Gurkensalat, geschnitten	
<b>VESPER</b>				
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, SI - enth. Sellerie, N - enth. Schalenfrüchte, E - enth. Erdnüsse, Sf - enth. Senf, Se - enth. Sesam, Sw - enth. Schwefeloxid/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.)