




Speiseplan vom 2.02.2026 bis 8.02.2026, 6. Kalenderwoche



Montag, 2. Februar 2026	Dienstag, 3. Februar 2026	Mittwoch, 4. Februar 2026	Donnerstag, 5. Februar 2026	Freitag, 6. Februar 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				
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	Grilltag	überbackenes Fischfilet mit Panade (Karotten, Zwiebeln, Tomate, Knoblauch) Gw, G, Fi, Sf Tomaten-Basilikum-Soße (Tomaten Knoblauch, Möhren) M, Mz Gurkensalat, geschnitten
Maisgrießbrei M, Mz, 3				
Fruchtkompott Apfel-Zimt	Birne	Tomatensalat, geschnitten		

VESPER				
Vesperbuffet		Snackbuffet		
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 9.02.2026 bis 15.02.2026, 7. Kalenderwoche



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

			gebackener Zucchini-Bratling mit Zwiebeln Se, Gh, G, Ei helle Tomatensoße (Tomaten, Aubergine, Zucchini, Zwiebel, Paprika) Gw, G Vanillepudding M,Mz,8	gebratenes Eieromelett Ei, M, Mz helle Spinatcreme-Soße mit Zwiebeln M, Mz 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, Sl Reis Möhren-Apfel Rohkost, geschnitten 3		
Apfel	Zucchinirohkost, geschnitten			

VESPER

	Bauernbrot Gw, G Pflanzenmargarine Geflügejagdwurst Sf, 2, 3		Dinkel-Schokokekse G,M,Mz,Ei,So,2,3,4		Verschrotbrot Gw, G Ei-Butter M,Mz,Ei
Vesperbuffet				Snackbuffet	
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 Neulandfischereien (Verein für tiergerechte und umweltschonende Nutztierhaltung 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	Donnerstag, 19. Februar 2026	Freitag, 20. Februar 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				
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 Fruchtquark Zimt-Orange M, Mz	
Fruchtkompott Apfel				
MITTAGESSEN VOLLWERT				
	gekochtes Ei milder helle Senfsoße Ei, M, Mz, Sf, Gw, G Kartoffelstampf M, Mz	Hähnchenkeule Kräuter Dip M, Mz zweiterlei Möhren RisiBisi		Seelachswürfel in heller Currysoße (Karotten, Zwiebeln) Fi, M, Mz, Gw, G Reis
	Mizeria - Polnischer Gurkensalat			 Clementinen
VESPER				
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, 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	
<div><div>DAS PROJEKT</div><div>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</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.)

Speiseplan vom 23.02.2026 bis 1.03.2026, 9. Kalenderwoche



Montag, 23. Februar 2026	Dienstag, 24. Februar 2026	Mittwoch, 25. Februar 2026	Donnerstag, 26. Februar 2026	Freitag, 27. Februar 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				
			Gebackener Grillkäse M, Mz, Gw, G helle Paprikasoße (Paprika, Tomate, Kidneybohnen,Zwiebel, Möhre) M, Mz Reis mit Erbsen Schokopudding M, Mz, 8	
MITTAGESSEN VOLLWERT				
Weizen-Vollkornnudeln 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 (Frittiert 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	
VESPER				

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.)