

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
MITTAGESEN VEGETARISCH				
		Erbseneintopf (Kartoffeln, Erbsen, Karotten, Gnocchi Gw, G ,Ei Sellerie, Porree, Zwiebeln) SI Mehrkornbrötchen Gr, Gw, Gh, G Apfeljoghurt M, Mz, 3	frittiert und gebackener Dinkel Spinat Taler (Spinat, Lauch, Zwiebeln) Gw, Gd, G, Ei, M, Mz, SI, Ei helle Möhrensoße mit Zwiebeln Gw, G, Mz, M Gurkensalat, geschnitten	
MITTAGESEN VOLLWERT				
Kürbis-Kartoffel-Kokossuppe M, Mz, Gw, G Weizen-Vollkornbrot Gw, G Kaiserschmarrni M, Mz, G,Ei	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		überbackenes Fischfilet mit Panade (Karotten, Zwiebeln, Tomate, Knoblauch) Gw, G, Fi, Sf Tomaten-Basilikum-Soße (Tomaten, Knoblauch, Möhren) M, Mz Bulgur Gw, G
Fruchtkompott Heidelbeeren	Honigmelone	Tomatensalat, geschnitten Salatbüffet		Gurkensalat, geschnitten
ständig wechselnde Rohkost- oder Blattsalatvariation	ständig wechselnde Rohkost- oder Blattsalatvariation	ständig wechselnde Rohkost- oder Blattsalatvariation	ständig wechselnde Rohkost- oder Blattsalatvariation	ständig 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

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 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
MITTAGESSEN VEGETARISCH				

			Themenessen	
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		gebratenes Eieromelett Ei, M, Mz helle Spinatcreme-Soße mit Zwiebeln M, Mz Kartoffeln Birne
Apfel	Zucchinirohkost, geschnitten	Möhren-Apfel Rohkost, geschnitten 3		
ständig wechselnde Rohkost- oder Blattsalatvariation	ständig wechselnde Rohkost- oder Blattsalatvariation	ständig wechselnde Rohkost- oder Blattsalatvariation	ständig wechselnde Rohkost- oder Blattsalatvariation	ständig 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, 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 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 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
MITTAGESSEN VEGETARISCH				

Erbsensuppe (Erbsen, Karotte, Sellerie, Porree, Zwiebeln) Gw, G, Sl Weizen-Vollkornbrot Gw, G	gekochtes Ei milder helle Senfsoße Ei; M, Mz, Sf, Gw, G Kartoffelstampf M, Mz	Hähnchenkeule Kräuter Dip M, Mz zweierlei Möhren RisiBisi		
Kartoffelpuffer				

Fruchtkompott Apfel-Quitte 3	Mizeria - Polnischer Gurkensalat	MITTAGESSEN VOLLWERT		
------------------------------	----------------------------------	----------------------	--	--

Salatbüffet				
täglich wechselnde Rohkost- oder Blattsalatvariation				
regionale Obstauswahl				

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

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	Donnerstag, 26. Februar 2026	Freitag, 27. Februar 2026
MITTAGESSEN VEGETARISCH				

MITTAGESSEN VOLLWERT				
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	Gebackener Grillkäse M, Mz, Gw, G helle Paprikasoße mit Zwiebeln Gw, G, M, Mz Reis mit Erbsen	Schokopudding M, Mz, 8
Hirse-Birne-Dessert M, Mz, 3	Rotkohlrohkost	Apfel		
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 - 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

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.)