

Speiseplan vom 30.03.2026 bis 05.04.2026, 14. Kalenderwoche

Montag, 30. März 2026	Dienstag, 31. März 2026	Mittwoch, 1. April 2026 tägliche Auswahl	Donnerstag, 2. April 2026	Freitag, 3. April 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				

MITTAGESSEN VOLLWERT

Lunchpakete

Lunchpakete

Lunchpakete

Picknick

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.)

Speiseplan vom 06.04.2026 bis 12.04.2026, 15. Kalenderwoche

Montag, 6. April 2026	Dienstag, 7. April 2026	Mittwoch, 8. April 2026 tägliche Auswahl	Donnerstag, 9. April 2026	Freitag, 10. April 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, Gw, G, Ei
Tomatensoße (Tomaten, Knoblauch,
Möhre) M, Mz, Sl
Curry-Linsen-Paprikapfanne

Rhabarber Kompott mit
Vanillesoße M, Mz, 8

MITTAGESSEN VOLLWERT

Bunte-Weizen-Nudeln Gw, G
helle Kohlrabi-Frischkäsesoße Gw, G, M,
Mz
Topping: Sonnenblumenkerne

Kartoffeln
Kräuterquark mit Leinöl M, Mz

gebratene Rinderboulette mit Zwiebeln Ei,
Sf, So, Gw, G
helle Paprika-Soße (Tomaten, Paprika,
Kidneybohnen, Zwiebeln, Möhren) Gw, G,
M, Mz, Sl
Reis 

Apfel

Tomaten-Gurkensalat, geschnitten

Möhren-Apfel Rohkost, geschnitten 3

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 - geschwärtzt, 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

DAS PROJEKT 

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 13.04.2026 bis 19.04.2026, 16. Kalenderwoche

Montag, 13. April 2026	Dienstag, 14. April 2026	Mittwoch, 15. April 2026 tägliche Auswahl	Donnerstag, 16. April 2026	Freitag, 17. April 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				

MITTAGESSEN VOLLWERT				
Erbensuppe (Erbsen, Karotte, Sellerie, Porree, Zwiebeln) Gw, G, SI Weizen-Vollkornbrot Gw, G	gekochtes Ei milder helle Senfsoße mit Zwiebeln Ei, M, Mz, Sf, Gw, G Kartoffelstampf M, Mz	Hähnchenkeule Kräuter Dip M, Mz zweierlei Möhren RisiBisi	Weizen-Vollkornspirellis Gw, G Brokkoli helle Frischkäsesoße mit Zwiebeln M,Mz, Gw, G Topping: Sesam Se geschnittene Möhrenrohkost	Seelachswürfel in heller Currysoße (Karotten, Zwiebeln) Fi, M, Mz, Gw, G Reis Banane
Milchreis M ,Mz ,1 Fruchtkompott Apfel	Mizeria - Polnischer Gurkensalat			

VESPER				
Vesperbuffet	Laugenbrezel Gw, G Karotten-Kichererbsenaufstrich	Hausgemachter Kuchen Ei ,Gw, G,M ,Mz, So	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 Phenylalaninquelle
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.)

Speiseplan vom 20.04.2026 bis 26.04.2026, 17. Kalenderwoche

Montag, 20. April 2026	Dienstag, 21. April 2026	Mittwoch, 22. April 2026 tägliche Auswahl	Donnerstag, 23. April 2026	Freitag, 24. April 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

Brokkolicremesuppe M, Mz, Gw, G Weizen-Vollkornbrot Gw, G	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	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-Gurkensalat, geschnitten)
Hirse-Birne-Dessert M, Mz, 3	Apfel	

VESPER

Vesperbuffet	Kürbiskernbrot G,M,Mz Weizen-Gemüsefrikadellen (Zwiebeln, Möhren, Erbsen, Mais) So, Gw, G, Sl	Knusperillo Spinat mit Zwiebeln M, Mz, G, Gw, So	Snackbuffet	Bauernbrötchen Gw, G Pflanzenmargarine Geflügel Jagdwurst Sf, 2, 3
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 - geschwärtzt, 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 27.04.2026 bis 03.05.2026, 18. Kalenderwoche

Montag, 27. April 2026	Dienstag, 28. April 2026	Mittwoch, 29. April 2026 tägliche Auswahl	Donnerstag, 30. April 2026	Freitag, 1. Mai 2026
------------------------	--------------------------	--	----------------------------	----------------------

Salatbuffet mit Dressingauswahl	Salatbuffet mit Dressingauswahl	Salatbuffet mit Dressingauswahl	Salatbuffet mit Dressingauswahl	
Vorsuppe mit Vollkornbrot	Vorsuppe mit Vollkornbrot	Vorsuppe mit Vollkornbrot	Vorsuppe mit Vollkornbrot	
Obst-/ Gemüsebuffet	Obst-/ Gemüsebuffet	Obst-/ Gemüsebuffet	Obst-/ Gemüsebuffet	

MITTAGESSEN VEGETARISCH

MITTAGESSEN VOLLWERT

Tomaten-Gemüsesuppe (Tomaten, Aubergine, Zucchini, Zwiebel, Paprika, Möhre) G, Gw, Mz, M Weizen-Vollkornbrot Gw, G	Kartoffeltopf (Kartoffeln, Karotten, Sellerie, Porree, Zwiebeln) Sl Weizen-Vollkornbrot Gw, G	Weizen-Vollkornnudeln Gw, G Geflügelwurstgulasch (Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Möhre) Gw, G geriebener Hartkäse M, Mz, 1, 2	Lachswürfel in heller Ratatouille-Soße (Tomaten, Aubergine, Zwiebeln, Zucchini, Paprika, Möhre) G, Gw, M, Mz, Fi Reis
Kaiserschmarrn M, Mz, G, Gw, Ei			
Fruchtkompott Erdbeer Rhabarber	Birne	Tomatenrohkost, geschnitten	Gurkenrohkost, geschnitten

VESPER

Vesperbuffet	Mini-Geflügelbouletten mit Zwiebeln Gw, G, Ei Kürbiskernbrötchen G,M,Mz	Dinkel-Butterkekse M,Mz,Gd, G,So	Snackbuffet
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.)