


Speiseplan vom 30.03.2026 bis 05.04.2026, 14. Kalenderwoche

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

MITTAGESSEN VEGETARISCH

Erbsensuppe (Erbsen, Zwiebeln, Karotten) Gw, G, Mz, M Mehrkornbrötchen Gr, Gw, Gh, G	Gnocchi Gw, G, Ei helle Rahmchampignonsauce (Champions, Zwiebeln, Kichererbsen, Möhre) Mz, M Topping: Petersilie
Tomatensalat, geschnitten	Banane

MITTAGESSEN VOLLWERT

Möhrencreamsuppe 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
Maisgrießbrei M, Mz, 3		
Fruchtkompott Apfel Rhabarber	Honigmelone	Tomatensalat, geschnitten

Salatbuffet

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

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	Donnerstag, 9. April 2026	Freitag, 10. April 2026
-----------------------	-------------------------	-------------------------	---------------------------	-------------------------

MITTAGESSEN VEGETARISCH

Weißer Bohnen Eintopf nach Marokkanischer Art (Tomaten, Bohnen, Zwiebeln, Paprika, Kartoffeln, Knoblauch, Möhren) SI
Weizen-Vollkornbrot Gw, G
Honigmelone

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, SI
Reis



Grillbuffet

Apfel

Tomaten-Gurkensalat, geschnitten

Möhren-Apfel Rohkost, geschnitten 3

Salatbuffet

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

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 13.04.2026 bis 19.04.2026, 16. Kalenderwoche



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

MITTAGESSEN VEGETARISCH

Nudelpfanne Asia Style (Chinakohl, Möhre, Knoblauch) So, Gw, G Kokos-Orangen-Currysoße (Zwiebeln, Möhre) G, Gw, M, Mz	Sonnenblumen Bolognese (Tomaten, Möhren, Zwiebel, Knoblauch) Gw, G, So, Sw, 1, 2 gebackener Polenta Brokkoli
Fruchtquark Orange M, Mz	Banane

MITTAGESSEN VOLLWERT

Erbensuppe (Erbsen, Karotte, Sellerie, Porree, Zwiebeln) Gw, G, SI Weizen-Vollkornbrot Gw, G Milchreis M ,Mz ,1 Fruchtkompott Apfel	gekochtes Ei milder helle Senfsoße mit Zwiebeln Ei, M, Mz, Sf, Gw, G Kartoffelstampf M, Mz Mizeria - Polnischer Gurkensalat	Hänchenkeule Kräuter Dip M, Mz zweierlei Möhren RisiBisi
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------



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 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	Donnerstag, 23. April 2026	Freitag, 24. April 2026
------------------------	--------------------------	--------------------------	----------------------------	-------------------------

MITTAGESSEN VEGETARISCH

Brokkolicremesuppe M, Mz, Gw, G
Weizen-Vollkornbrot Gw, G

Germknödel mit Pflaumenfüllung Gw, G,
M, Mz, Ei
Aprikosenkompott 3

Gebackener Grillkäse M, Mz, Gw, G
helle Paprikasoße mit Zwiebeln Gw, G, 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

Themenessen

Hirse-Birne-Dessert M, Mz, 3

Seelachsfilet (Frittiert und Gebraten) Fi, Gw,
G
helle Möhrensoße mit Zwiebeln G, Gw, M,
Mz
Gemüsebulgur (Kidneybohnen, Karotten,
Tomaten-Gurkensalat, 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 - 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	Donnerstag, 30. April 2026	Freitag, 1. Mai 2026
------------------------	--------------------------	--------------------------	----------------------------	----------------------

MITTAGESSEN VEGETARISCH

Weizen-Schupfnudeln Gw, G, Ei
 helle Käsesoße mit Zwiebeln M, Mz, Gw, G,
 8
 zweierlei Möhren
 Gurkensalat

MITTAGESSEN VOLLWERT

Tomaten-Gemüsesuppe (Tomaten, Aubergine, Zucchini, Zwiebel, Paprika, Möhre) G, Gw, Mz, M Weizen-Vollkornbrot Gw, G	Kartoffeltopf (Kartoffeln, Karotten, Sellerie, Porree, Zwiebeln) SI Weizen-Vollkornbrot Gw, G	Weizen-Vollkornnudeln Gw, G Geflügelwurstgulasch (Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Möhre) Gw, G geriebener Hartkäse M, Mz, 1, 2
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Kaiserschmarrn M, Mz, G, Gw, Ei 

Fruchtkompott Erdbeer Rhabarber	Birne	Tomatenrohkost, geschnitten
---------------------------------	-------	-----------------------------

Salatbuffet

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

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.)