

# Speiseplan vom 04.05.2026 bis 10.05.2026, 19. Kalenderwoche

Montag, 4. Mai 2026	Dienstag, 5. Mai 2026	Mittwoch, 6. Mai 2026	Donnerstag, 7. Mai 2026	Freitag, 8. Mai 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

Bunte-Weizen-Nudeln Gw, G  
gebratenes Sojageschnetzeltes mit  
Kaisergemüse in Tomatensoße (Tomaten,  
Karotten, Blumenkohl, Brokkoli) So, Gw, G

Apfel

## MITTAGESSEN VOLLWERT

Brokkolisuppe Gw, G, M, Mz Weizen-Vollkornbrot Gr, Gw, G	Bohneneintopf nach Serbischer Art (Bohnen, Kartoffeln, Zwiebeln, Paprika, Karotten, Porree, Tomaten) So, Sw, G, Gw, 1, 3, 5 Schusterjunge (Weizen) Gw, Gr, G	Chicken Makhani (Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch) M, Mz Reis mit Mais	Seelachsfilet in Reispanade (frittiert, gebacken) Fi helle Dillsoße Gw, G, M, Mz Kartoffeln
Fruchtkompott Birne	Banane	Möhren Apfel Rohkost, geschnitten 3	Gurkensalat, geschnitten

## VESPER

<b>Vesperbuffet</b>	Bauernbrot Gw, G Pflanzenmargarine Geflügelsalami Sl,1,2,3	Karotten Kuchen Ei,Gw,G,M,Mz	<b>Snackbuffet</b>	Dreikorn-Brot Gw, G vegetarisches Schmalz mit Zwiebel und Apfel
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](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.)

# Speiseplan vom 11.05.2026 bis 17.05.2026, 20. Kalenderwoche

Montag, 11. Mai 2026	Dienstag, 12. Mai 2026	Mittwoch, 13. Mai 2026	Donnerstag, 14. Mai 2026	Freitag, 15. Mai 2026
----------------------	------------------------	------------------------	--------------------------	-----------------------

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

## MITTAGESSEN VEGETARISCH

Weizen-Penne Gw, G  
 Gemüsepfanne Toskana mit gebackenen Sojageschnetzeltem (Paprika, Zucchini, Kartoffeln, Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch)  
 Gw, G, So  
 helle Sahnesoße Gw, G, M, Mz

Birne

## MITTAGESSEN VOLLWERT

gebratene Hähnchenbrust dunkle Braune Soße mit Tomaten Sf, Gw, G, 1 Kartoffeln		Weizen-Penne Gw, G Bolognese mit Soja (Tomaten, Paprika, Knoblauch) So, G, Gw Gouda, gerieben M, Mz
Rote Bete Apfel Rohkost		Tomaten Salat mit Minze, geschnitten

## VESPER

Vesperbuffet	Marcbrötchen Gw, G, Gr, Se, Gh, Gd Petersilien-Butter M,Mz Geflügelwiener 2	gebackene Laugenstange Gw, Gr, Gg, G
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](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.)

# Speiseplan vom 18.05.2026 bis 24.05.2026, 21. Kalenderwoche


Montag, 18. Mai 2026	Dienstag, 19. Mai 2026	Mittwoch, 20. Mai 2026	Donnerstag, 21. Mai 2026	Freitag, 22. Mai 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

Rotes Blumenkohlcurry (Blumenkohl, Zwiebeln, Tomate) M, Mz, Gw, G Reis Topping: Kokosflocken			Weizen-Spätzle Gw, G buntes Gemüse (Steckrüben, Karotten, Sellerie, Pastinaken, Knoblauch) SI Rucola Tomaten-Basilikum-Pesto M, Sw, 1, 2, 3, 5	frittiert und gebackene Süßkartoffel-Amarant-Bratling (Süßkartoffel, Kichererbsen, Pastinaken, Lauch) helle Tomaten-Ricotta-Soße Gw, G, M, Mz Brokkoli
Äpfel			Kiwi	Bananenquark M, Mz

## MITTAGESSEN VOLLWERT

	Kartoffeln Brokkoli helle Orangen-Currysoße mit Zwiebeln Gw, G, M, Mz	gebackenes Seelachsfilet in Weizenpanade Fi, Gw, G helle Petersilien-Soße Gw, G, M, Mz Zartweizen Gw, G 		
	Erdbeerjoghurt M, Mz	Tomaten Gurkensalat		

## VESPER

<b>Vesperbuffet</b>	Ciabatta Brötchen Gw, Gg, G Kräuterquark M, Mz	gebackene Gemüse Stange (Brokkoli, Blumenkohl, Karotte, Mais, Zwiebeln) Gw, Gg, Gr, G, Se, Mz, M	<b>Snackbuffet</b>	Weizen-Brot Gw, G Pflanzenmargarine Geflügel Salami SI,1,2,3 
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 - 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](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.)

# Speiseplan vom 25.05.2026 bis 31.05.2026, 22. Kalenderwoche



Montag, 25. Mai 2026	Dienstag, 26. Mai 2026	Mittwoch, 27. Mai 2026	Donnerstag, 28. Mai 2026	Freitag, 29. Mai 2026
----------------------	------------------------	------------------------	--------------------------	-----------------------

**Pfingstmontag**

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

## MITTAGESSEN VEGETARISCH

1223,3 kJ	32,1 g (KH)	10,8 g (Ft)	14,9 g (EW)	955,6 kJ	38,9 g (KH)	3,7 g (Ft)	10 g (EW)	2360,5 kJ	69,5 g (KH)	16,1 g (Ft)	22,4 g (EW)
Vegetarische Reispfanne mit Paprika, Erbsen und Halloumiwürfel M, Mz, Sl Joghurtdip M, Mz											

Hirse-Birne-Dessert M, Mz, 3

## MITTAGESSEN VOLLWERT

2178,8 kJ	81,4 g (KH)	14,3 g (Ft)	13 g (EW)	1970,5 kJ	49,1 g (KH)	20 g (Ft)	21,3 g (EW)	2669,7 kJ	72,7 g (KH)	19,4 g (Ft)	28,3 g (EW)	1628,5 kJ	44,2 g (KH)	14,2 g (Ft)	19,4 g (EW)
-----------	-------------	-------------	-----------	-----------	-------------	-----------	-------------	-----------	-------------	-------------	-------------	-----------	-------------	-------------	-------------

**Pfingstmontag**

**Kaltverpflegung**

Rinderklopse nach Königsberger Art So, Ei, Sf	Eierragout Ei, Gw, G, M, Mz, Sf, Sl
Kapernsoße M, Mz, Gw, G, Sf, Sl	Erbsen Sl
Kartoffeln	Reis Sl
Tomatensalat	Vanillepudding M, Mz



## VESPER

Waffel Gw, G, Ei, So, 1  
Rote Grütze

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](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.)