

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

MITTAGESSEN VEGETARISCH

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

Weizen-Tortellini mit Gemüsefüllung
(Kartoffeln, Karotten, Spinat, Erbsen,
Zwiebeln) Gw, G, Ei
Gorgonzolasoße (Möhre) M, Mz, Gw, G
Topping: Petersilie

Apfel

Banane

MITTAGESSEN VOLLWERT

Brokkolisuppe Gw, G, M, Mz
Weizen-Vollkornbrot Gr, Gw, G

gebratener Eierkuchen Gw, G, Ei, M, Mz, 8

Fruchtkompott Birne

Chicken Makhani (Tomaten, Zwiebeln,
Knoblauch) M, Mz
Reis mit Mais



Seelachsfilet in Reispanade (frittiert,
gebacken) Fi

helle Dillsoße Gw, G, M, Mz
Kartoffeln



Möhren Apfel Rohkost, geschnitten 3

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 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
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

Salatbuffet

täglich wechselnde Rohkost- oder Blattsalatvariation	täglich wechselnde Rohkost- oder Blattsalatvariation	täglich wechselnde Rohkost- oder Blattsalatvariation
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 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
----------------------	------------------------	------------------------	--------------------------	-----------------------


MITTAGESSEN VEGETARISCH

Linseneintopf nach Arabischer Art
(Kartoffeln, Zucchini, Karotten, Linsen,
Knoblauch)
Weizen-Vollkornbrot Gw, G
Topping: Sonnenblumenkerne
Erdbeerjoghurt M, Mz

MITTAGESSEN VOLLWERT

Weizen-Spirelli Nudeln Gw, G
vegetarische Linsen-Bolognese (Tomaten,
Zwiebeln, Knoblauch, Möhre) Gw, G, So
geriebener Gouda M, Mz

gebackenes Seelachsfilet in Weizenpanade
Fi, Gw, G 
helle Petersilien-Soße Gw, G, M, Mz
Zartweizen Gw, G

helles Hühnerfrikassee (Karotten, Erbsen,
Spargel) G, Gw, M, Mz 
Reis

vegetarische Weizen-Klopse (Zwiebeln,
Erbsen) Gw, G, So, Ei, SI
helle Dill-Soße mit Schmor Gurken und
Zwiebeln Gw, G, M, Mz
Kartoffelstampf M, Mz

Apfel

Tomaten-Gurkensalat, geschnitten

Banane

Bananenquark M, Mz

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 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
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)

MITTAGESSEN VOLLWERT				
		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)
Pfingstmontag	Kaltverpflegung	Rinderklopse nach Königsberger Art So, Ei, Sf Kapernsoße M, Mz, Gw, G, Sf, Sl Kartoffeln		Eierragout Ei, Gw, G, M, Mz, Sf, Sl Erbsen Sl Reis Sl
		Tomatensalat		Fischfilet mit Panade Gw, G, Fi, Sf, M, Mz Tomatensoße M, Mz, Sl Kartoffelstampf M, Mz
				
				Vanillepudding M, Mz
				Weißkohlrohkost

Salatbuffet				
Pfingstmontag		täglich wechselnde Rohkost- oder Blattsalatvariation	täglich wechselnde Rohkost- oder Blattsalatvariation	täglich wechselnde Rohkost- oder Blattsalatvariation
		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.)