

# Speiseplan vom 01.06.2026 bis 07.06.2026, 23. Kalenderwoche

Montag, 1. Juni 2026	Dienstag, 2. Juni 2026	Mittwoch, 3. Juni 2026	Donnerstag, 4. Juni 2026	Freitag, 5. Juni 2026
tägliche Auswahl				
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				

gebratenes Paprika- und Zucchini Gemüse SI  
Rosmarinkartoffeln SI  
Kräuterquarkdip mit Leinöl M, Mz

Radieschen

## MITTAGESSEN VOLLWERT

Vollkorn-Nudeln Gw, G Kohlrabi-Frischkäsesoße Gw, G, M, Mz, SI Topping: Sonnenblumenkerne	Geflügelbratwurst Bratensoße Gw, G, Sf, Sw, So, SI (Tomate, Zwiebel, Traube, Möhre) Kartoffeln	gebratenes paniertes Lachsfilet Fi, Gw, G, M, Mz, 8 Ratatouille-Soße G, Gw, M, Mz, SI (Tomaten, Aubergine, Zwiebeln, Zucchini, Paprika) Reis SI Gurkensalat	Linseneintopf SI Fladenbrot Gw, G, Se, Ei, M, Mz
Apfel	Kohlrabirohkost		Schokopudding M, Mz

## VESPER

<b>Vesperbuffet</b>	Bauernbrot Gw, G Pflanzenmargarine 1 Germüse-Frischkäse (Karotten, Sellerie, Porree) M, Mz, SI	Dinkel-Schokokekse Gd, G, M, Mz, Ei	<b>Snackbuffet</b>	Vierschrotbrot Gw, G Ei-Butter M, Mz, Ei
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 08.06.2026 bis 14.06.2026, 24. Kalenderwoche

Montag, 8. Juni 2026	Dienstag, 9. Juni 2026	Mittwoch, 10. Juni 2026	Donnerstag, 11. Juni 2026	Freitag, 12. Juni 2026
----------------------	------------------------	-------------------------	---------------------------	------------------------

tägliche Auswahl				
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

				Schupfnudeln Gw, G, Ei, 1 Käsesoße (Gouda, Frischkäse) M, Mz, Gw, G, SI Möhren  Pfirsichjoghurt M, Mz
--	--	--	--	---

## MITTAGESSEN VOLLWERT

Vollkornnudeln Gw, G Soße nach Cabonara-Art Gw, G, M, Mz, So, 1, 2, SI, Sw Kichererbsen-Feta-Salat M, Mz (Kichererbsen, Tomate, Gurke)	Chicken Makhani (Hähnchengeschnetztes) M, Mz, SI Bulgur Gw, G, SI (Karotten, Tomate)	Brokkolicremesuppe Gw, G, Mz, M, SI Vollkornbrot Gr, Gw, G Kartoffelpuffer Gw, G, Ei, 3 Apfelkompott 3	Seelachsfilet Fi, Gw, G, M, Mz, 8 Möhrensoße G, Gw, M, Mz, SI Kartoffeln	
Kiwi	Möhren Apfel Rohkost 3		Gurkensalat	

## VESPER

	Laugenbrezel Gw, G Karotten-Kichererbsenaufstrich 1	Hausgemachter Kuchen Ei ,Gw, G,M ,Mz, So		Tomatenschiffchen mit Zwiebeln und Knoblauch Gw, G, M, Mz, Gr, Gg
<b>Vesperbuffet</b>			<b>Snackbuffet</b>	
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



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 15.06.2026 bis 21.06.2026, 25. Kalenderwoche

Montag, 15. Juni 2026		Dienstag, 16. Juni 2026		Mittwoch, 17. Juni 2026		Donnerstag, 18. Juni 2026		Freitag, 19. Juni 2026											
tägliche Auswahl																			
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																			
1310,7 kJ	49,5 g (KH)	5,2 g (Ft)	11,5 g (EW)	1509,3 kJ	61,3 g (KH)	7,5 g (Ft)	9,5 g (EW)	394,5 kJ	8,1 g (KH)	4 g (Ft)	5,6 g (EW)	2023,7 kJ	69,6 g (KH)	15,2 g (Ft)	14,1 g (EW)	1628 kJ	59,9 g (KH)	7,3 g (Ft)	18,9 g (EW)

MITTAGESSEN VOLLWERT																			
1803,2 kJ	70,1 g (KH)	9,5 g (Ft)	15,2 g (EW)	1766 kJ	43,1 g (KH)	19,1 g (Ft)	17,7 g (EW)	1628,2 kJ	52,2 g (KH)	11,8 g (Ft)	16,7 g (EW)	1132,3 kJ	49,6 g (KH)	3,1 g (Ft)	9,8 g (EW)	1771,6 kJ	43,3 g (KH)	20,2 g (Ft)	15,6 g (EW)
Spirellis Gw, G vegetarische Bolognese Sl, Gw, G, Sw, So (Sonnenblumenhack, Möhren) Parmesankäse M, Mz, 2, 1				Putengulasch in Champignonrahmsoße M, Mz, Gw, G, Sl gebackene Kartoffeln Topping: Petersilie				Fisch nach Bordelaise Art Fi, Sf, Gw, G Orangen-Currysoße Gw, G, Mz, M, Sl Zartweizen Gw, G				Möhreneintopf mit Grünkerntopping Sl, Gd, G (Kartoffeln, Karotten, Sellerie, Porree) Vollkornbrot Gw, G,				gekochtes Hühnerei in Senfsoße Ei, Gw, G, M, Mz, Sl, Sf Kartoffelstampf M, Mz			
Birne				griechischer Bauernsalat M, Mz				Apfel				Schokopudding M, Mz				Möhren-Apfelrohkost 3			

VESPER																			
Vesperbuffet				Kürbiskernbrot G,M,Mz Weizen-Gemüsefrikadellen (Zwiebeln, Möhren, Erbsen, Mais) So, Gw, G, Sl, Ei				Knusperillo Spinat mit Zwiebeln M, Mz				Snackbuffet				Bauernbrötchen Gw, G Pflanzenmargarine 1 Geflügel Jagwurst 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 - 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 22.06.2026 bis 28.06.2026, 26. Kalenderwoche



Montag, 22. Juni 2026	Dienstag, 23. Juni 2026	Mittwoch, 24. Juni 2026	Donnerstag, 25. Juni 2026	Freitag, 26. Juni 2026
-----------------------	-------------------------	-------------------------	---------------------------	------------------------

tägliche Auswahl				
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																			
2203,3 kJ	75,5 g (KH)	18,7 g (Ft)	11,7 g (EW)	2036,5 kJ	61,8 g (KH)	20,4 g (Ft)	11,6 g (EW)	2239,3 kJ	85,3 g (KH)	11,2 g (Ft)	16 g (EW)	1382,1 kJ	42 g (KH)	13,2 g (Ft)	9,3 g (EW)	1168,4 kJ	45,8 g (KH)	1,9 g (Ft)	18,2 g (EW)

				Linseneintopf SI (Linsen, Kartoffeln, Karotten, Sellerie, Lauch) Vollkornbrot Gw, G															
				Möhrensticks (geschnitten, roh)															

MITTAGESSEN VOLLWERT																			
2055,5 kJ	77,9 g (KH)	11,2 g (Ft)	15,3 g (EW)	1824,5 kJ	62,8 g (KH)	15,4 g (Ft)	17,3 g (EW)	1360,2 kJ	62 g (KH)	2,5 g (Ft)	10,5 g (EW)	1971,6 kJ	57,9 g (KH)	18,4 g (Ft)	17,4 g (EW)	751,5 kJ	17 g (KH)	7,7 g (Ft)	10,1 g (EW)


Vollkornspirellis Gw, G Brokkoli - Frischkäsesoße M, Mz, Gw, G, SI Topping: Sesam Se	Köfte-Rinderklopse Ei, Sf, So, Gw, G Paprika-Soße M, Mz, SI (Paprika, Tomaten, Kidneybohnen) Reis SI	 Porree, Tomaten) Schusterjunge Gw, Gr, G	Bohneneintopf nach serbischer Art So, Sw, G, Gw, SI, 3 (Bohnen, Kartoffeln, Paprika, Karotten, Gurkensalat	Seelachsfilet in Panade Fi, Gw, G Petersilien-Soße Gw, G, M, Mz, SI Zartweizen Gw, G	
Kokos-Grieß-Dessert M, Mz	Weißkohlsalat	Banane	Gurkensalat		

## VESPER

<b>Vesperbuffet</b>	Mini-Geflügelbouletten mit Zwiebeln Gw, G, Ei Kürbiskernbrötchen G,M,Mz		<b>Snackbuffet</b>	Reiswaffeln Minz-Butter M, Mz
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





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 29.06.2026 bis 05.07.2026, 27. Kalenderwoche



Montag, 29. Juni 2026	Dienstag, 30. Juni 2026	Mittwoch, 1. Juli 2026	Donnerstag, 2. Juli 2026	Freitag, 3. Juli 2026
-----------------------	-------------------------	------------------------	--------------------------	-----------------------

tägliche Auswahl				
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

				gebratenes Eieromlett M, Mz, Ei, 8 Rahmspinatsoße M, Mz, SI Kartoffeln
				Möhrenrohkost

## MITTAGESSEN VOLLWERT

Grüne Erbsensuppe Gw, G, SI Vollkornbrot Gw, G	Hähnchenbrust Bratensoße Gw, G, Sf, Sw, So, SI (Traube, Tomate, Zwiebel) Kartoffeln	Vollkorn-Reis SI Tomaten-Fischsoße Fi, Gw, G Brokkoli	Kartoffelsuppe SI (Kartoffeln, Karotten, Sellerie, Porree) Vollkornbrot Gw, G Topping: Kessel-Kartoffelchip	
Milchreis M, Mz, 1				
Beerenkompott	Gurkensalat mit Joghurt M, Mz	Wassermelone	Kirschquark M, Mz	

## VESPER

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



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.)