Speiseplan vom 01.06.2026 bis 07.06.2026, 23. Kalenderwoche

Löwenzahn

Montag, 1. Juni 2026	Dienstag, 2. Juni 2026	Mittwoch, 3. Juni 2026	Donnerstag, 4. Juni 2026	Freitag, 5. Juni 2026
MITTAGESSEN VEGETARISCH				
		Brokkolicremesuppe M, Mz, Gw, G, Sl Vollkornbrot Gw, G Germknödel mit Kirschfüllung Gw, G, M, Mz, Ei Vanillesoße M, Mz, 1		gebratenes Paprika- und Zucchinigemüse Sl Rosmarinkartoffeln Sl Kräuterquarkdip mit Leinöl M, Mz Radieschen
MITTAGESSEN VOLLWERT				
Vollkorn-Nudeln Gw, G Kohlrabi-Frischkäsesoße Gw, G, M, Mz, Sl Topping: Sonnenblumenkerne	Geflügelbratwurst Bratensoße Gw, G, Sf, Sw, So, Sl (Tomate, Zwiebel, Traube, Möhre) Kartoffeln		Linseneintopf Sl Fladenbrot Gw, G, Se, Ei, M, Mz	
Apfel	Kohlrabirohkost		Schokopudding M, Mz	
Salatbüffet				
täglich wechselnde Rohkost- oder Blattsalatvariation regionale Obstauswahl	täglich wechselnde Rohkost- oder Blattsalatvariation regionale Obstauswahl	täglich wechselnde Rohkost- oder Blattsalatvariation regionale Obstauswahl	täglich wechselnde Rohkost- oder Blattsalatvariation regionale Obstauswahl	täglich wechselnde Rohkost- oder Blattsalatvariation 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 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**

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 08.06.2026 bis 14.06.2026, 24. Kalenderwoche

Löwenzahn

Montag, 8. Juni 2026	Dienstag, 9. Juni 2026	Mittwoch, 10. Juni 2026	Donnerstag, 11. Juni 2026	Freitag, 12. Juni 2026
MITTAGESSEN VEGETARISCH				
				Schupfnudeln Gw, G, Ei, 1 Käsesoße (Gouda, Frischkäse) M, Mz, Gw, G, Sl Möhren Pfirsichjoghurt M, Mz
MITTAGESSEN VOLLWERT				
Vollkornnudeln Gw, G Soße nach Cabonara-Art Gw, G, M, Mz, So, 1, 2, Sl, Sw Kichererbsen-Feta-Salat M, Mz (Kichererbsen, Tomate, Gurke) Kiwi	Chicken Makhani (Hähnchengeschnetzeltes) M, Mz, Sl Bulgur Gw, G, Sl (Karotten, Tomate) Möhren Apfel Rohkost 3	Brokkolicremesuppe Gw, G, Mz, M, Sl Vollkornbrot Gr, Gw, G Kartoffelpuffer Gw, G, Ei, 3 Apfelkompott 3	Seelachsfilet Fi, Gw, G, M, Mz, 8 Möhrensoße G, Gw, M, Mz, Sl Kartoffeln Gurkensalat	
Salatbüffet				
täglich wechselnde Rohkost- oder Blattsalatvariation regionale Obstauswahl	täglich wechselnde Rohkost- oder Blattsalatvariation regionale Obstauswahl	täglich wechselnde Rohkost- oder Blattsalatvariation regionale Obstauswahl	täglich wechselnde Rohkost- oder Blattsalatvariation regionale Obstauswahl	täglich wechselnde Rohkost- oder Blattsalatvariation 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 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**

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 15.06.2026 bis 21.06.2026, 25. Kalenderwoche

Löwenzahn

Montag, 15. Juni 2026	Dienstag, 16. Juni 2026	Mittwoch, 17. Juni 2026	Donnerstag, 18. Juni 2026	Freitag, 19. Juni 2026
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)
			Vollkornröhrennudeln Gw, G Schnittlauch-Rahmsoße M, Mz, Gw, G, Sl gebratene Blumenkohlröschen Topping: Sonnenblumenkerne	
			Schokopudding M, Mz	
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		gekochtes Hühnerei in Senfsoße Ei, Gw, G, M, Mz, Sl, Sf Kartoffelstampf M, Mz
Birne	griechischer Bauernsalat M, Mz	Apfel		Möhren-Apfelrohkost 3
Salatbüffet				
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 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**

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 22.06.2026 bis 28.06.2026, 26. Kalenderwoche

Löwenzahn

Montag, 22. Juni 2026	Dienstag, 23. Juni 2026	Mittwoch, 24. Juni 2026	Donnerstag, 25. Juni 2026	Freitag, 26. Juni 2026
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)
		gebratene Gnocchi-Gemüse-Pfanne (Karotten, Erbsen, Bohnen) Basilikum-Rucola Pesto M, Mz, 2, 1		
		Banane		
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, Sl Topping: Sesam Se	Köfte-Rinderklopse Ei, Sf, So, Gw, G Paprika-Soße M, Mz, Sl (Paprika, Tomaten, Kidneybohnen) Reis Sl		Seelachsfilet in Panade Fi, Gw, G Petersilien-Soße Gw, G, M, Mz, Sl Zartweizen Gw, G	vegetarische Klöße Sl, So, Gw, G, Ei geschmorte Gurken in Dillsoße Gw, G, M, Mz, Sl Kartoffeln
Kokos-Grieß-Dessert M, Mz	Weißkohlsalat		Gurkensalat	Möhrensticks (geschnitten, roh)
Salatbüffet				
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 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**

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 29.06.2026 bis 05.07.2026, 27. Kalenderwoche

Löwenzahn

Montag, 29. Juni 2026	Dienstag, 30. Juni 2026	Mittwoch, 1. Juli 2026	Donnerstag, 2. Juli 2026	Freitag, 3. Juli 2026
MITTAGESSEN VEGETARISCH				
		Grüne Bohnen Eintopf Sl (grüne Brechbohnen, Kartoffeln, Karotten, Sellerie, Porree) Vollkornbrot Gw, G		gebratenes Eieromlett M, Mz, Ei, 8 Rahmspinatsoße M, Mz, Sl Kartoffeln
		Wassermelone		Möhrenrohkost
MITTAGESSEN VOLLWERT				
Grüne Erbsensuppe Gw, G, Sl Vollkornbrot Gw, G	Hähnchenbrust Bratensoße Gw, G, Sf, Sw, So, Sl (Traube, Tomate, Zwiebel) Kartoffeln		Kartoffelsuppe Sl (Kartoffeln, Karotten, Sellerie, Porree) Vollkornbrot Gw, G Topping: Kessel-Kartoffelchip	
Milchreis M, Mz , 1				
Beerenkompott	Gurkensalat mit Joghurt M, Mz		Kirschquark M, Mz	
Salatbüffet				
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 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**

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.)