

Speiseplan vom 06.07.2026 bis 12.07.2026, 28. Kalenderwoche



Montag, 6. Juli 2026				Dienstag, 7. Juli 2026				Mittwoch, 8. Juli 2026				Donnerstag, 9. Juli 2026				Freitag, 10. 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																							
1602,2 kJ	47,7 g (KH)	14,1 g (Ft)	14,8 g (EW)	2595,3 kJ	71,3 g (KH)	25,5 g (Ft)	24,5 g (EW)	2402,9 kJ	88,2 g (KH)	17 g (Ft)	14,5 g (EW)	1737,6 kJ	67,1 g (KH)	9,5 g (Ft)	12,1 g (EW)	1848,9 kJ	62,4 g (KH)	13,5 g (Ft)	13,7 g (EW)				
																Quinoa-Erbsen-Frikadelle Tomatensoße M, Mz, SI Kartoffeln							
																Mangojoghurt M, Mz							
MITTAGESSEN VOLLWERT																							
1607,4 kJ	62,9 g (KH)	8,2 g (Ft)	13,2 g (EW)	457,5 kJ	6,1 g (KH)	4,4 g (Ft)	10,7 g (EW)	634,6 kJ	7,7 g (KH)	7,2 g (Ft)	10,3 g (EW)	1830,3 kJ	53,7 g (KH)	15 g (Ft)	15,7 g (EW)	1901,1 kJ	65,2 g (KH)	12,3 g (Ft)	16,5 g (EW)				
Nudeln Gw, G Geflügelwurstgulasch Gw, G, SI geriebener Hartkäse M, Mz, 1, 2				Kartoffeln mit Kräuterquark M, Mz und Leinöl								Grillbuffet				Seelachsfilet in Reispanade Fi Dillsoße Gw, G, M, Mz, SI Kartoffeln							
Pfirsich				Gurkensalat mit Dill												Zucchinirohkost							
VESPER																							
Vesperbuffet				Mehrkornbrötchen Gw, G Petersilien-Butter M,Mz Geflügelwiener 2								gebackene Laugenstange Gw, Gr, Gg, G				Snackbuffet				Bauernbrot Gw, G Fruchtaufstrich			
Obst-/ Gemüsebuffet				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

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 13.07.2026 bis 19.07.2026, 29. Kalenderwoche

Montag, 13. Juli 2026	Dienstag, 14. Juli 2026	Mittwoch, 15. Juli 2026	Donnerstag, 16. Juli 2026	Freitag, 17. 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				
	Gemüselasagne mit Rahmsoße, überbacken mit Goudakäse Gw, Gd, G, Mz, M, Sl (Möhre, Zucchini, Zwiebel)			Gnocchis Paprikagemüse Rucola Tomaten-Basilikum-Pesto M, Sw, 1, 2, 3, 5
				Zitronenquark M, Mz
MITTAGESSEN VOLLWERT				
Spirelli-Nudeln Gw, G Linsen-Bolognese Gw, G, So geriebener Gouda-Käse M, Mz	Hähnchenkeule Joghurt-Minze Dip M, Mz Erbsen Kartoffeln	gebratenes paniertes Lachsfilet Fi, Gw, G, M, Mz, 8 Tomatensoße M, Mz, Sl Reis Sl	Kartoffeleintopf nach türkischer Art mit Falafelbällchen Gw, G, Sl (Kartoffeln, Möhren, Porree, Selleri, Tomaten) Fladenbrot Gw, G, Se, M, Mz, Ei	
Apfel		Banane	Kiwi	
VESPER				
Vesperbuffet	Ciabatta Brötchen Gw, Gg, G Kräuterquark M, Mz	gebackene Gemüse Stange (Brokkoli, Blumenkohl, Karotte, Mais, Zwiebeln) Gw, Gg, Gr, G, Se, Mz, M	Snackbuffet	Weizen-Brot Gw, G Pflanzenmargarine Geflügel Mortadella Sl,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, 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 20.07.2026 bis 26.07.2026, 30. Kalenderwoche

Montag, 20. Juli 2026	Dienstag, 21. Juli 2026	Mittwoch, 22. Juli 2026	Donnerstag, 23. Juli 2026	Freitag, 24. 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

Tomatensuppe Gw, G, Sl
Vollkornbrot Gw, G

Maisgrießbrei M, Mz, 3

Fruchtkompott Apfel

MITTAGESSEN VOLLWERT

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	Fischfilet mit Panade Gw, G, Fi, Sf, M, Mz Tomatensoße M, Mz, Sl Kartoffelstampf M, Mz	Wachsbohneintopf Sw, So, Sl, Gw, G Mehrkornbrötchen Gr, Gw, Gh, G
--	---	--	--

Möhrenstifte (geschnitten, roh)

Vanillepudding M, Mz

Hirse-Birne-Dessert M, Mz, 3

Apfel

VESPER

Waffel Gw, G, Ei, So, 1

Weizen-Laugenknoten Gw, G

Snäckebröt Chia Leinsaat G,M,Mz,Se,So,3

Vesperbuffet

Snackbuffet

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

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 27.07.2026 bis 02.08.2026, 31. Kalenderwoche

Montag, 27. Juli 2026	Dienstag, 28. Juli 2026	Mittwoch, 29. Juli 2026	Donnerstag, 30. Juli 2026	Freitag, 31. Juli 2026
tägliche Auswahl				
Salatbuffet mit Dressingauswahl	Salatbuffet mit Dressingauswahl			
Vorsuppe mit Vollkornbrot	Vorsuppe mit Vollkornbrot			
Obst-/ Gemüsebuffet	Obst-/ Gemüsebuffet			
MITTAGESSEN VEGETARISCH				

MITTAGESSEN VOLLWERT	
Vollkorn-Nudeln Gw, G Kohlrabi-Frischkäsesoße Gw, G, M, Mz, Sl	Geflügelbratwurst Bratensoße Gw, G, Sf, Sw, So, Sl (Tomate, Zwiebel, Traube, Möhre) Kartoffeln
Tomatensalat	Kopfsalat mit Saure-Sahne-Dressing M, Mz
VESPER	

Vesperbuffet	Bauernbrot Gw, G Pflanzenmargarine Geflügejagdwurst Sf, 2, 3
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

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.)