

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			
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)

gekochtes Ei in gelber Paprikasoße Ei, M, Mz, Gw, G, SI Kartoffeln				Themenessen Hot Dog Tag				Grillbuffet			
--	--	--	--	-------------------------	--	--	--	-------------	--	--	--

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)

Kartoffeln mit Kräuterquark M, Mz und Leinöl				Themenessen Hot Dog Tag				Seelachsfilet in Reisanade Fi Dillsoße Gw, G, M, Mz, SI Kartoffeln				Grillbuffet			
Gurkensalat mit Dill															
								Zucchinirohkost							

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 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
MITTAGESSEN VEGETARISCH				

Käsespätzle mit Gouda überbacken M, Mz, Gw, G, SI
Topping: Röstzwiebeln

Gnocchis
Paprikagemüse
Rucola
Tomaten-Basilikum-Pesto M, Sw, 1, 2, 3, 5

Kiwi

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, SI
Reis SI
Banane

Apfel



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.)