

Speiseplan vom 07.09.2026 bis 13.09.2026, 37. Kalenderwoche

Montag, 7. September 2026	Dienstag, 8. September 2026	Mittwoch, 9. September 2026	Donnerstag, 10. September 2026	Freitag, 11. September 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				
Rotes Blumenkohlcurry M, Mz, Gw, G, SI (Blumenkohl, Zwiebeln, Tomate) Reis SI Topping: Kokosflocken	Herbstliche Gemüselasagne, überbacken mit Goudakäse Gw, Gd, G, Mz, M, SI (Kürbis, Möhre, Porree, Zwiebel)	Kartoffel Rösti-Ecken 3 Möhren-Pastinaken-Gemüse kalter Soja-Kräuter-Dip So		Tortelini mit Gemüsefüllung Gw, G (Karotten, Kartoffeln, Spinat, Erbsen, Zwiebeln) Petersilienwurzel-Frischkäsesoße Gw, G, M, Mz, SI
Birne	Möhren-Sticks	Clementine		Vanillepudding M, Mz
MITTAGESSEN VOLLWERT				
			Kartoffeleintopf nach türkischer Art SI (Kartoffeln, Möhren, Porree, Selleri, Tomaten) dazu Falafelbällchen Gw, G Fladenbrot Gw, G, Se, M, Mz, Ei	
			Tomaten-Gurkensalat	
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 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 Phenylaninquelle 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 14.09.2026 bis 20.09.2026, 38. Kalenderwoche

Montag, 14. September 2026	Dienstag, 15. September 2026	Mittwoch, 16. September 2026	Donnerstag, 17. September 2026	Freitag, 18. September 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				

MITTAGESSEN VOLLWERT				
	Rinderklopse nach Königsberger Art Ei, Sf, Gw, G 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 	Wachbohneeneintopf Sw, So, Sl, Gw, G Mehrkornbrötchen Gr, Gw, Gh, G
	Rotkohl-Apfel-Rohkost 1	Birne	Weißkohlrohkost	Pflaumen Kompott mit Vanillesoße M, Mz,
VESPER				
Vesperbuffet	Waffel Gw, G, Ei, So, 1	Weizen-Laugenknoten Gw, G	Snackbuffet	Snäckebröt Chia Leinsaat Gd, Gr, Gh, G, Se, 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 21.09.2026 bis 27.09.2026, 39. Kalenderwoche

Montag, 21. September 2026	Dienstag, 22. September 2026	Mittwoch, 23. September 2026	Donnerstag, 24. September 2026	Freitag, 25. September 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				
Möhren-Ingwer-Eintopf SI (Möhre, Kartoffel, Sellerie, Porree, Ingwer) Mehrkornbrötchen Gr, Gw, Gh, G			Nasi Goreng Ei, Gw, G, So, SI (Möhren, Blumenkohl, Porree, Champignons, Paprika, Bohnen, Zwiebel) Reis SI	gebratenes Kürbis- und Lauchgemüse SI Rosmarinkartoffeln SI Kräuterquarkdip mit Leinöl M, Mz
Apfel			Banane	Möhrenstifte
MITTAGESSEN VOLLWERT				
	Geflügelbratwurst Bratensoße Gw, G, Sf, Sw, So, SI (Tomate, Zwiebel, Traube, Möhre) Kartoffeln	Lachswürfel in Ratatouille-Soße G, Gw, M, Mz, Fi (Tomaten, Aubergine, Zwiebeln, Zucchini, Paprika, Möhre) Reis SI		
	Sellerierohkost mit Joghurt M, Mz	Gurkensalat		
VESPER				
Vesperbuffet	Bauernbrot Gw, G Pflanzenmargarine Germüse-Frischkäse (Karotten, Sellerie, Porree) M, Mz, SI	Dinkel-Schokokekse Gd, G, M, Mz, Ei	Snackbuffet	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

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 28.09.2026 bis 04.10.2026, 40. Kalenderwoche



Montag, 28. September 2026	Dienstag, 29. September 2026	Mittwoch, 30. September 2026	Donnerstag, 1. Oktober 2026	Freitag, 2. Oktober 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				
		Lasagne mit vegetarischer Bolognese Gw, G, M, Mz, SI (Tomaten, Karotten, Sellerie, Porree)		Schupfnudeln Gw, G, Ei, 1 Käsesoße M, Mz, Gw, G, SI Möhren
		Apfelkompott 3		Sanddorn-Orange-Quark M, Mz, G, SI
MITTAGESSEN VOLLWERT				
	Chicken Makhani (Hähnchengeschnetzeltes) M, Mz, SI Bulgur Gw, G, SI (Karotten, Tomate) 		Seelachsfilet Fi, Gw, G, M, Mz, 8 Möhrensoße G, Gw, M, Mz, SI Kartoffeln 	
	Möhren-Weißkohl-Rohkost		Tomaten-Gurkensalat	
VESPER				
Vesperbuffet	Laugenbrezel Gw, G Karotten-Kichererbsenaufstrich	Schoko-Kirsch-Kuchen Gw, G, Ei, M, Mz, 1, 8, Sw	Snackbuffet	Tomatenschiffchen mit Zwiebeln und Knoblauch Gw, G, M, Mz, Gr, Gg
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.)