

Speiseplan vom 31.08.2026 bis 06.09.2026, 36. Kalenderwoche



Montag, 31. August 2026	Dienstag, 1. September 2026	Mittwoch, 2. September 2026	Donnerstag, 3. September 2026	Freitag, 4. September 2026
MITTAGESSEN VEGETARISCH				

gekochtes Ei in Senfsoße Ei, M, Mz, Gw, G, Sl, Sf Kartoffeln		Kürbis-Kartoffel-Suppe Gw, G, M, Mz, Sl Roggenvollkornbrot Gr, Gw, G Topping: Kürbiskerne		Quinoa-Erbesen-Frikadelle Tomatensoße M, Mz, Sl Kartoffeln
Apfel		gebratene Eierpfannkuchen Gw, G, Ei, M, Birnen-Hagebuttekompott		Zwetschgen

MITTAGESSEN VOLLWERT				
----------------------	--	--	--	--

	Kartoffeln Kräuterquark mit Leinöl M, Mz		Seelachsfilet in Reispnade Fi Dillsoße Gw, G, M, Mz, Sl Kartoffeln	
	Gurkensalat mit Dill		Tomatensalat	

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, 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 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
MITTAGESSEN VEGETARISCH				

Tortellini mit Gemüsefüllung Gw, G
(Karotten, Kartoffeln, Spinat, Erbsen, Zwiebeln)
Petersilienwurzel-Frischkäsesoße Gw, G, M, Mz, SI
Vanillepudding M, Mz

MITTAGESSEN VOLLWERT

Vollkorn-Nudeln Gw, G Linsen-Bolognese Gw, G, So, SI (Linsen, Tomaten, Zwiebeln) geriebener Gouda-Käse M, Mz	Hähnchenkeule Joghurt-Minze Dip M, Mz Erbsen Kartoffeln	Seelachswürfel in Tomatensoße Fi, M, Mz, Gw, G, SI Reis SI	Kartoffeleintopf nach türkischer Art SI (Kartoffeln, Möhren, Porree, Selleri, Tomaten) dazu Falafelbällchen Gw, G Fladenbrot Gw, G, Se, M, Mz, Ei Tomaten-Gurkensalat
Birne		Clementine	

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 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
MITTAGESSEN VEGETARISCH				

Mangoldcreamsuppe Gw, G, M, Mz, Sl Roggenvollkornbrot Gr, Gw, Gh, G				Penne-Nudeln Gw, G Sojageschnetzeltes mit Gemüse- Tomatensoße So, Gw, G, Sw, Sl (Tomaten, Karotten, Blumenkohl, Brokkoli)
Maisgrießbrei M, Mz, 3				Apfel
Fruchtkompott Apfel-Zimt 3				

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		
Rotkohl-Apfel-Rohkost 1	Birne	Weißkohlrohkost		

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, 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
MITTAGESSEN VEGETARISCH				

gebratenes Kürbis- und Lauchgemüse SI
Rosmarinkartoffeln SI
Kräuterquarkdip mit Leinöl M, Mz

Möhrenstifte

MITTAGESSEN VOLLWERT

Vollkorn-Nudeln Gw, G Kürbis-Frischkäsesoße Gw, G, M, Mz, SI Topping: Sonnenblumenkerne	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	Linsen-Steckrüben-Eintopf SI (Kartoffeln, Steckrüben, Möhre, Sellerie, Porree, Zwiebeln) Fladenbrot Gw, G, Se, Ei, M, Mz
Apfel	Sellerierohkost mit Joghurt M, Mz	Gurkensalat	Schokopudding M, Mz

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 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
MITTAGESSEN VEGETARISCH				

Schupfnudeln Gw, G, Ei, 1
Käsesoße M, Mz, Gw, G, SI
Möhren

Sanddorn-Orange-Quark M, Mz

MITTAGESSEN VOLLWERT

Vollkornnudeln Gw, G	Chicken Makhani	Petersilienwurzel-Cremesuppe Gw, G, Mz,	Seelachsfilet Fi, Gw, G, M, Mz, 8
Soße nach Cabonara-Art Gw, G, M, Mz, So,	(Hähnchengeschnetzeltes) M, Mz, SI	M, SI	Möhrensoße G, Gw, M, Mz, SI
1, 2, SI, Sw	Bulgur Gw, G, SI	Vollkornbrot Gr, Gw, G	Kartoffeln
Erbsen	(Karotten, Tomate)		
		Kartoffelpuffer Gw, G, Ei, 3	
Birne	Möhren-Weißkohl-Rohkost	Apfelkompott 3	Tomaten-Gurkensalat
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.)