Speiseplan vom 02.11.2026 bis 08.11.2026, 45. Kalenderwoche

Löwenzahn

Montag, 2. November 2026	Dienstag, 3. November 2026	Mittwoch, 4. November 2026	Donnerstag, 5. November 2026	Freitag, 6. November 2026
tägliche Auswahl				
Salatbüffet mit Dressingauswahl	Salatbüffet mit Dressingauswahl	Salatbüffet mit Dressingauswahl	Salatbüffet mit Dressingauswahl	
Vorsuppe mit Vollkornbrot	Vorsuppe mit Vollkornbrot	Vorsuppe mit Vollkornbrot	Vorsuppe mit Vollkornbrot	
Obst-/ Gemüsebuffet	Obst-/ Gemüsebuffet	Obst-/ Gemüsebuffet	Obst-/ Gemüsebuffet	
MITTAGESSEN VEGETARISCH				
			Käsespätzle mit Gouda überbacken M, Mz, Gw, G, Sl Topping: Röstzwiebeln Rote Beete-Apfel-Rohkost 3	**nur Lunchpakete**
MITTAGESSEN VOLLWERT				
Vollkorn-Nudeln Gw, G Linsen-Bolognese Gw, G, So, Sl (Linsen, Tomaten, Zwiebeln) geriebener Gouda-Käse M, Mz Birne	Hähnchenkeule Joghurt-Minze Dip M, Mz Erbsen Kartoffeln	gebratenes paniertes Lachsfilet Fi, Gw, G, M, Mz, 8 Tomatensoße M, Mz, Sl Reis Sl Clementine		
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**	
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, 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 09.11.2026 bis 15.11.2026, 46. Kalenderwoche

Löwenzahn

Montag, 9. November 2026	Dienstag, 10. November 2026	Mittwoch, 11. November 2026	Donnerstag, 12. November 2026	Freitag, 13. November 2026
tägliche Auswahl				
Salatbüffet mit Dressingauswahl	Salatbüffet mit Dressingauswahl	Salatbüffet mit Dressingauswahl	Salatbüffet mit Dressingauswahl	Salatbüffet 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				
Mangoldcreamsuppe Gw, G, M, Mz, Sl Roggenvollkornbrot Gr, Gw, Gh, G Maisgrießbrei M, Mz, 3 Fruchtkompott Apfel-Zimt 3				
MITTAGESSEN VOLLWERT				
	Rinderklopse nach Königsberger Art Ei, Sf, Gw, G Kapernsoße M, Mz, Gw, G, Sf, Sl Kartoffeln Rotkohl-Apfel-Rohkost 1	Eierragout Ei, Gw, G, M, Mz, Sf, Sl Erbsen Sl Reis Sl Birne	Fischfilet mit Panade Gw, G, Fi, Sf, M, Mz Tomatensoße M, Mz, Sl Kartoffelstampf M, Mz Weißkohlrohkost	Wachsbohneneintopf Sw, So, Sl, Gw, G Mehrkornbrötchen Gr, Gw, Gh, G Pflaumen Kompott mit Vanillesoße M, Mz,
VESPER				
Vesperbuffet	Waffel Gw, G, Ei, So, 1	Weizen-Laugenknoten Gw, G	**Snackbuffet**	Snäckebrot 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 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 16.11.2026 bis 22.11.2026, 47. Kalenderwoche

Löwenzahn

Montag, 16. November 2026	Dienstag, 17. November 2026	Mittwoch, 18. November 2026	Donnerstag, 19. November 2026	Freitag, 20. November 2026
tägliche Auswahl				
Salatbüffet mit Dressingauswahl	Salatbüffet mit Dressingauswahl	Salatbüffet mit Dressingauswahl	Salatbüffet mit Dressingauswahl	Salatbüffet 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				
Vollkorn-Nudeln Gw, G Kürbis-Frischkäsesoße Gw, G, M, Mz, Sl Topping: Sonnenblumenkerne	Geflügelbratwurst Bratensoße Gw, G, Sf, Sw, So, Sl (Tomate, Zwiebel, Traube, Möhre) Kartoffeln	Lachswürfel in Ratatouille-Soße G, Gw, M, Mz, Fi (Tomaten, Aubergine, Zwiebeln, Zucchini, Paprika, Möhre) Reis Sl	Linsen-Steckrüben-Eintopf Sl (Kartoffeln, Steckrüben, Möhre, Sellerie, Porree, Zwiebeln) Fladenbrot Gw, G, Se, Ei, M, Mz	Chili sin Carne So, Sl Zartweizen Gw, G Topping: Petersilie
Apfel	Sellerierohkost mit Joghurt M, Mz	Gurkensalat	Schokopudding M, Mz	Kiwi
VESPER				
Vesperbuffet	Bauernbrot Gw, G Pflanzenmargarine Germüse-Frischkäse (Karotten, Sellerie, Porree) M, Mz, Sl	Dinkel-Schokokekse Gd, G, M, Mz, Ei	**Snackbüffet**	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 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 23.11.2026 bis 29.11.2026, 48. Kalenderwoche

Löwenzahn

Montag, 23. November 2026	Dienstag, 24. November 2026	Mittwoch, 25. November 2026	Donnerstag, 26. November 2026	Freitag, 27. November 2026
tägliche Auswahl				
Salatbüffet mit Dressingauswahl	Salatbüffet mit Dressingauswahl	Salatbüffet mit Dressingauswahl	Salatbüffet mit Dressingauswahl	Salatbüffet 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				
				Schupfnudeln Gw, G, Ei, 1 Käsesoße M, Mz, Gw, G, Sl Möhren Sanddorn-Orange-Quark M, Mz□?
MITTAGESSEN VOLLWERT				
Vollkornnudeln Gw, G Soße nach Cabonara-Art Gw, G, M, Mz, So, 1, 2, Sl, Sw Erbsen	Chicken Makhani (Hähnchengeschnetzeltes) M, Mz, Sl Bulgur Gw, G, Sl (Karotten, Tomate)	Petersilienwurzel-Cremesuppe Gw, G, Mz, M, Sl Vollkornbrot Gr, Gw, G Kartoffelpuffer Gw, G, Ei, 3	Seelachsfilet Fi, Gw, G, M, Mz, 8 Möhrensoße G, Gw, M, Mz, Sl Kartoffeln	
Birne	Möhren-Weißkohl-Rohkost	Apfelkompott 3	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 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 30.11.2026 bis 06.12.2026, 49. Kalenderwoche

Löwenzahn

Montag, 30. November 2026	Dienstag, 1. Dezember 2026	Mittwoch, 2. Dezember 2026	Donnerstag, 3. Dezember 2026	Freitag, 4. Dezember 2026
tägliche Auswahl				
Salatbüffet mit Dressingauswahl	Salatbüffet mit Dressingauswahl	Salatbüffet mit Dressingauswahl	Salatbüffet mit Dressingauswahl	Salatbüffet 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				
		gebratene Süßkartoffelstifte Tomatensoße M, Mz, Sl Brokkolli Pflaume		
MITTAGESSEN VOLLWERT				
Spirellis Gw, G vegetarische Bolognese Sl, Gw, G, Sw, So (Sonnenblumenhack, Möhren) Parmesankäse M, Mz, 2, 1	Putengulasch in Pilzrahmsoße M, Mz, Gw, G, Sl gebackene Kartoffeln Topping: Petersilie		Möhreneintopf mit Grünkerntopping Sl, Gd, G (Kartoffeln, Karotten, Sellerie, Porree) Vollkornbrot Gw, G	gekochtes Hühnerei in Senfsoße Ei, Gw, G, M, Mz, Sl, Sf Kartoffelstampf M, Mz
Birne	Kohlrabirohkost mit Sauerrahm M, Mz		Himbeerjoghurt M, Mz	Möhren-Apfelrohkost 3
VESPER				
Vesperbuffet	Kürbiskernbrot G,M,Mz Weizen-Gemüsefrikadellen (Zwiebeln, Möhren, Erbsen, Mais) So, Gw, G, Sl	Knusperillo Spinat mit Zwiebeln M, Mz, G, Gw, So	**Snackbuffet**	Bauernbrötchen Gw, G Pflanzenmargarine Geflügel Jagwurst Sf, 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, 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.)