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
MITTAGESSEN VEGETARISCH				
			Käsespätzle mit Gouda überbacken M, Mz, Gw, G, Sl Topping: Röstzwiebeln	Tortelini mit Gemüsefüllung Gw, G (Karotten, Kartoffeln, Spinat, Erbsen, Zwiebeln) Petersilienwurzel-Frischkäsesoße Gw, G, M, Mz, Sl
			Rote Beete-Apfel-Rohkost 3	Vanillepudding M, Mz
MITTAGESSEN VOLLWERT				
Vollkorn-Nudeln Gw, G Linsen-Bolognese Gw, G, So, Sl (Linsen, Tomaten, Zwiebeln) geriebener Gouda-Käse M, Mz	Hähnchenkeule Joghurt-Minze Dip M, Mz Erbsen Kartoffeln	Seelachswürfel in Tomatensoße Fi, M, Mz, Gw, G, Sl Reis Sl		
Birne		Clementine		
Salatbüffet				
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 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
MITTAGESSEN VEGETARISCH				
Mangoldcreamsuppe Gw, G, M, Mz, Sl Roggenvollkornbrot Gr, Gw, Gh, G Maisgrießbrei M, Mz, 3 Fruchtkompott Apfel-Zimt 3				**Themenessen**
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	**Fisch & Wedges mit Kräuter Dip**
Salatbüffet				
täglich wechselnde Rohkost- oder Blattsalatvariation regionale Obstauswahl	täglich wechselnde Rohkost- oder Blattsalatvariation regionale Obstauswahl	täglich wechselnde Rohkost- oder Blattsalatvariation regionale Obstauswahl	täglich wechselnde Rohkost- oder Blattsalatvariation regionale Obstauswahl	täglich wechselnde Rohkost- oder Blattsalatvariation 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 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
MITTAGESSEN VEGETARISCH				
		Rote-Beete-Suppe Sl Roggenvollkornbrot Gr, Gw, Gh, G		gebratenes Kürbis- und Lauchgemüse Sl Rosmarinkartoffeln Sl Kräuterquarkdip mit Leinöl M, Mz
		Germknödel mit Kirschfüllung Gw, G, M, Mz, Ei Vanillesoße M, Mz, 1		Möhrenstifte
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		Linsen-Steckrüben-Eintopf Sl (Kartoffeln, Steckrüben, Möhre, Sellerie, Porree, Zwiebeln) Fladenbrot Gw, G, Se, Ei, M, Mz	
Apfel	Sellerierohkost mit Joghurt M, Mz		Schokopudding M, Mz	
Salatbüffet				
täglich wechselnde Rohkost- oder Blattsalatvariation regionale Obstauswahl	täglich wechselnde Rohkost- oder Blattsalatvariation regionale Obstauswahl	täglich wechselnde Rohkost- oder Blattsalatvariation regionale Obstauswahl	täglich wechselnde Rohkost- oder Blattsalatvariation regionale Obstauswahl	täglich wechselnde Rohkost- oder Blattsalatvariation 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 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
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 Birne	Chicken Makhani (Hähnchengeschnetzeltes) M, Mz, Sl Bulgur Gw, G, Sl (Karotten, Tomate) Möhren-Weißkohl-Rohkost	Petersilienwurzel-Cremesuppe Gw, G, Mz, M, Sl Roggenvollkornbrot Gr, Gw, G Kartoffelpuffer Gw, G, Ei, 3 Apfelkompott 3	Seelachsfilet Fi, Gw, G, M, Mz, 8 Möhrensoße G, Gw, M, Mz, Sl Kartoffeln Tomaten-Gurkensalat	
Salatbüffet				
täglich wechselnde Rohkost- oder Blattsalatvariation regionale Obstauswahl	täglich wechselnde Rohkost- oder Blattsalatvariation regionale Obstauswahl	täglich wechselnde Rohkost- oder Blattsalatvariation regionale Obstauswahl	täglich wechselnde Rohkost- oder Blattsalatvariation regionale Obstauswahl	täglich wechselnde Rohkost- oder Blattsalatvariation 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 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
MITTAGESSEN VEGETARISCH				
			Vollkornröhrennudeln Gw, G Schnittlauch-Rahmesoße M, Mz, Gw, G, Sl gebratene Blumenkohlröschen Topping: Sonnenblumenkerne Himbeerjoghurt M, Mz	
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	Fisch nach Bordelaise Art Fi, Sf, Gw, G Orangen-Currysoße Gw, G, Mz, M, Sl Zartweizen Gw, G		gekochtes Hühnerei in Senfsoße Ei, Gw, G, M, Mz, Sl, Sf Kartoffelstampf M, Mz
Birne	Kohlrabirohkost mit Sauerrahm M, Mz	Pflaume		Möhren-Apfelrohkost 3
Salatbüffet				
täglich wechselnde Rohkost- oder Blattsalatvariation regionale Obstauswahl	täglich wechselnde Rohkost- oder Blattsalatvariation regionale Obstauswahl	täglich wechselnde Rohkost- oder Blattsalatvariation regionale Obstauswahl	täglich wechselnde Rohkost- oder Blattsalatvariation regionale Obstauswahl	täglich wechselnde Rohkost- oder Blattsalatvariation 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 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.)