

23.KW, 06.06.2022 bis 12.06.2022



Montag, 6. Juni 2022	Dienstag, 7. Juni 2022	Mittwoch, 8. Juni 2022	Donnerstag, 9. Juni 2022	Freitag, 10. Juni 2022
----------------------	------------------------	------------------------	--------------------------	------------------------

MITTAGESSEN VEGETARISCH

2217 (kJ) 80,8 g (KH) 14,2 g (Ft) 15,1 g (EW)

Kichererbsen Gemüse Ragout
Vollkornreis


Tomatensalat

MITTAGESSEN VOLLWERT											
2178 (kJ)	65,3g (KH)	23 g (Ft)	12,6 g (EW)	1831 (kJ)	43,7 g (KH)	19,2 g (Ft)	20,7 g (EW)	2359 (kJ)	75,2 g (KH)	21,9 g (Ft)	12,9 g (EW)

Pfingstmontag

Schulferien

Kohlrabicremesuppe^{G, Mz, Sl, M}
Vollkorn-Brot^G
Germknödel mit Schoko^{2, G, So, Mz, N}
Vanillesoße^{Mz, M}

Kochklops^{G, Ei, So, Sf}
in Kapernsoße^{G, Mz, Sf, M}
Kartoffeln 



Süßkartoffelbratling Amaranth in
milder Senfsoße^{G, Mz, Sf, M}
Kräuter-Bulgur^G

Tomatensalat

Rote Beete Rohkost

Salatbuffet

täglich wechselnde
Rohkost- oder Blattsalatvariation

täglich wechselnde
Rohkost- oder Blattsalatvariation

täglich wechselnde
Rohkost- oder Blattsalatvariation

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.)

24.KW, 13.06.2022 bis 19.06.2022

Montag, 13. Juni 2022				Dienstag, 14. Juni 2022				Mittwoch, 15. Juni 2022				Donnerstag, 16. Juni 2022				Freitag, 17. Juni 2022			
MITTAGESSEN VEGETARISCH																			
				2519 (kJ) 78,1 g (KH) 18,2 g (Ft) 16,3 g (EW)				2655 (kJ) 36,4 g (KH) 9,2 g (Ft) 13,2 g (EW)				1981 (kJ) 83,1 g (KH) 9,2 g (Ft) 13,2 g (EW)							
				Gemüsepfanne Kohlrabi, Erbsen und Kohlrabi ^{Mz, M}				Grillkäse Halloumi ^{M, Mz} Ratatouille (Aubergine, Zucchini, Paprika)				mildes Gemüse Kokos Curry ^{G, Mz, M} CousCous ^G							
				Saure Sahne-Kräuter-Dip ^{Mz, M} Topping: Leinsamen				Gemüsebulgur ^G											
				Wassermelone				Gurkensticks & Möhrensticks				Karamellpudding ^{Mz, M}							
MITTAGESSEN VOLLWERT																			
1240 (kJ) 46,7 g (KH) 8,4 g (Ft) 6 g (EW)				1788 (kJ) 69,6 g (KH) 8,8 g (Ft) 6,1 g (EW)				2626 (kJ) 70,9 g (KH) 23 g (Ft) 30,4 g (EW)				1674 (kJ) 46,1 g (KH) 15,4 g (Ft) 14,9 g (EW)							
Blumenkohl ^{Mz, M} Holländische Soße ^{G, Ei, Mz, Sl, M} Kartoffeln  (mit frischen Käufern)				Brokkolli-Suppe ^{G, Mz, M} Vollkorn-Brot ^G Eierkuchen ^{G, Ei, Mz, M} Heidelbeersoße ³				Putenragout in Tomaten-Paprika-Soße ^{G, Mz, M} Vollkornnudeln ^G				Seelachsfilet im Reispnade ^{Fi} Dillsoße ^{G, Mz, M} Kartoffelstampf ^{Mz, M} 							
Honigmelone								Möhren-Fenchelrohkost 				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, 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.)

25.KW, 20.06.2022 bis 26.06.2022

Montag, 20. Juni 2022	Dienstag, 21. Juni 2022	Mittwoch, 22. Juni 2022	Donnerstag, 23. Juni 2022	Freitag, 24. Juni 2022
MITTAGESSEN VEGETARISCH				
	1879 (kJ) 89,3 g (KH) 3,1 g (Ft) 13,2 g (EW) Ofen-Gemüse (Sellerie, Möhre, Pastinake) Spitzkohlrahm ^{G, Mz, M} Zartweizen ^G		1164 (kJ) 35,1 g (KH) 9,3 g (Ft) 11,7 g (EW) Brokkoli-Kartoffel-Gratin ^{G, Ei, Mz, M}	
	Bauernsalat		Möhrenrohkost mit Sesamsaat	
MITTAGESSEN VOLLWERT				
1137 (kJ) 56,5 g (KH) 1,4 g (Ft) 6,9 g (EW)	1705 (kJ) 34,5 g (KH) 16,9 g (Ft) 27,8 g (EW)	1986 (kJ) 68,8 g (KH) 14,7 g (Ft) 13,7 g (EW)		1907 (kJ) 69,4 g (KH) 12,4 g (Ft) 13,6 g (EW)
Möhreneintopf mit Grünkernschrot ^{G, Sl} Vollkornbrötchen ^G	Hähnchenbrust Braune Soße ^{1, G, Mz, Sf, M} Kartoffeln 	Nudeln-Penne ^G Möhren-Kokossoße ^{G, Mz, M} Topping: Kürbiskerne 		Gemüsefrikadelle ^{G, Ei} Blumenkohlsoße ^{G, Mz, M} Zartweizen ^G
Apfel	Bauernsalat	Brombeer-Dickmilchdessert ^{Mz, M}		Wassermelone
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.)

26.KW, 27.06.2022 bis 03.07.2022

Montag, 27. Juni 2022	Dienstag, 28. Juni 2022	Mittwoch, 29. Juni 2022	Donnerstag, 30. Juni 2022	Freitag, 1. Juli 2022
MITTAGESSEN VEGETARISCH				
2292 (kJ) 100 g (KH) 9,2 g (Ft) 9,4 g (EW)		1555 (kJ) 68 g (KH) 6,2 g (Ft) 8,8 g (EW)	2417 (kJ) 48,2 g (KH) 29,6 g (Ft) 20,8 g (EW)	
Blumenkohlcurry ^{G, Mz, M} Vollkorn-Reis		Arabischer Linseneintopf Vollkorn-Brot ^G	Vegetarische Bratwurst ^{G, Ei, So} Bayrisch Kraut ^{G, Mz, M} Kartoffeln	
Banane		Gurkensalat	Mirabellen	
MITTAGESSEN VOLLWERT				
	2054 (kJ) 48,8g (KH) 25,6 g (Ft) 12,7 g (EW)	2192 (kJ) 65,3 g (KH) 18,2 g (Ft) 23,5 g (EW)	2256 (kJ) 73,6 g (KH) 15,5 g (Ft) 22,1 g (EW)	
	Kartoffeltaschen (mit Frischkäse) ^{Mz, M} fruchtige Currysoße ^{G, Mz, M} Brokkoli ^{Mz}	gebratenes Seelachsfilet in Maispanade ^{G, Mz, Fi, Sf} Petersiliensoße ^{G, Mz, M} Zartweizen ^G	Hühnerbruststreifen in Zitronensoße ^{G, Mz, M} Möhrengemüse ^{Mz, M} Vollkornreis	
	Erdbeerlassi ^{Mz, M}	Gurkensalat	Mirabellen	
Salatbuffet				
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	

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.)