

35.KW, 29.08.2022 bis 04.09.2022

Montag, 29. August 2022		Dienstag, 30. August 2022		Mittwoch, 31. August 2022		Donnerstag, 1. September 2022		Freitag, 2. September 2022											
MITTAGESSEN VEGETARISCH																			
				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)								
				Arabischer Linseneintopf			Vegetarische Bratwurst ^{G, Ei, So}												
				Vollkorn-Brot ^G			Bayrisch Kraut ^{G, Mz, M}												
							Kartoffeln												
				Gurkensalat			Blattsalat mit Schnittlauchdressing ^{Sf}												
MITTAGESSEN VOLLWERT																			
2574 (kJ)	105 g (KH)	9,3 g (Ft)	20,4 g (EW)	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)	1759 (kJ)	50,4 g (KH)	14 g (Ft)	21 g (EW)
Vollkorn-Spirelli ^G		Kartoffeltaschen (mit Frischkäse) ^{Mz, M}		gebratenes Seelachsfilet		Hühnerbruststreifen		vegetarische Klopse ^{G, Ei, So, Sl}											
Bolognese vegetarisch		fruchtige Currysoße ^{G, Mz, M}		in Maispanade ^{G, Mz, Fi, Sf}		in Zitronensoße ^{G, Mz, M}		Gurken in Dillssoße ^{G, Mz, M}											
mit roten Linsen ^{G, So}		Brokkoli ^{Mz, M}		Petersiliensoße ^{G, Mz, M}		Möhrengemüse ^{Mz, M}		Kartoffelstampf ^{Mz, M}											
				Zartweizen ^G		Vollkornreis													
Banane		Erdbeerlassi ^{Mz, M}		Gurkensalat		Blattsalat mit Schnittlauchdressing ^{Sf}		Kirsch-Fruchtquark ^{Mz, M}											
Salatbuffet																			
täglich wechselnde		täglich wechselnde		täglich wechselnde		täglich wechselnde		täglich wechselnde											
Rohkost- oder Blattsalatvariation		Rohkost- oder Blattsalatvariation		Rohkost- oder Blattsalatvariation		Rohkost- oder Blattsalatvariation		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 05.09.2022 bis 11.09.2022, 36. Kalenderwoche



Montag, 5. September 2022 Dienstag, 6. September 2022 Mittwoch, 7. September 2022 Donnerstag, 8. September 2022 Freitag, 9. September 2022

MITTAGESSEN VEGETARISCH



1708,2 kJ 66,1 g (KH) 7,9 g (Ft) 15,3 g (EW) 2304 kJ 89 g (KH) 12,6 g (Ft) 15,4 g (EW)

Weißer Bohnen-Curry Topf ^{Mz, M}
 Mehrkornbrötchen ^G Vollkornnudeln ^G
 Rahmchampignons ^{G, Mz, M}
 Topping: Schnittlauch

Tomatensalat Banane

MITTAGESSEN VOLLWERT

1977,2 kJ 82,2 g (KH) 5,4 g (Ft) 17,4 g (EW) 2333,2 kJ 71,2 g (KH) 13 g (Ft) 23,1 g (EW) 1796,1 kJ 41,6 g (KH) 18,9 g (Ft) 21,2 g (EW) 1999 kJ 74,5 g (KH) 13,4 g (Ft) 11,5 g (EW)

Erbsensuppe ^{Sl}	Eierragout ^{G, Ei, Mz, Sf, M}	Rinder-Boulette ^{Ei, So, Sf}	zweierlei Möhren ^{Mz, M}
Vollkornbrot ^G	mit Erbsen ^{Mz, M}	Bratensoße ^{G, Sf}	Käsesoße ^{G, Mz, M}
Maisgrießbrei ^{Mz, M}	Vollkornreis	Kartoffeln 	Vollkornnudeln ^G
			Topping: Petersilie

Pflaumenkompott Honigmelone Tomatensalat Birne

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 12.09.2022 bis 18.09.2022, 37. Kalenderwoche

Montag, 12. September 2022	Dienstag, 13. September 2022	Mittwoch, 14. September 2022	Donnerstag, 15. September 2022	Freitag, 16. September 2022
MITTAGESSEN VEGETARISCH				
	1515,4 kJ 55 g (KH) 7 g (Ft) 14,6 g (EW)		738,7 kJ 959,7 g (KH) 3,3 g (Ft) 5 g (EW)	

Kichererbseneintopf ^{SI}
Vollkorn-Brot ^G 

Gemüselasagne (Möhre, Sellerie, Lauch) ^G,
Ei, SI


Birne


Möhrenrohkost

MITTAGESSEN VOLLWERT																			
1486,8 kJ	54,6 g (KH)	9,2 g (Ft)	12,1 g (EW)	2129,2 kJ	85,2 g (KH)	11,5 g (Ft)	14,1 g (EW)	1560,9 kJ	44,7 g (KH)	7,9 g (Ft)	28,1 g (EW)	2434,8 kJ	76,8 g (KH)	20,3 g (Ft)	20,8 g (EW)	1622,2 kJ	53 g (KH)	14,6 g (Ft)	12,9 g (EW)

Tricolor Nudeln ^G
Kohlrabi-Frischkäsesoße ^{G, Mz, M}
Topping Sonnenblumenkerne

gefüllte Paprikaschote mit Puten-Hack ^{G, Ei}
Tomatensoße ^{G, Mz, M}
Vollkorn-Reis 

Kräuterquark ^{Mz, M}
Kartoffeln 

Knusper-Seelachs mit Spinatfüllung ^{G, Mz, Fi},
M
Currysoße ^{G, Mz, M}
Zartweizen ^G 

Sommergemüseintopf mit Hirse
Mehrkornbrötchen ^G

Honigmelone

Birne

Gurkensalat

Möhrenrohkost

Vanillepudding ^{Mz, M}

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



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 19.09.2022 bis 25.09.2022, 38. Kalenderwoche



Montag, 19. September 2022	Dienstag, 20. September 2022	Mittwoch, 21. September 2022	Donnerstag, 22. September 2022	Freitag, 23. September 2022
MITTAGESSEN VEGETARISCH				
1535,6 kJ 56,6 g (KH) 9 g (Ft) 11,8 g (EW) 2298,6 kJ 74,3 g (KH) 19,7 g (Ft) 13,7 g (EW)				

			Bunter Vollkornnudelauflauf ^{G, Ei, Mz, M}	Kürbis-Chiasamen-Taler Tomatensoße ^{G, Mz, M} marokanischer CousCous ^G
			Rotkohlrhokost	Banane

MITTAGESSEN VOLLWERT															
2168,7 kJ	88,8 g (KH)	9,8 g (Ft)	15,5 g (EW)	1579,4 kJ	37,2 g (KH)	18,3 g (Ft)	14,5 g (EW)	2444,3 kJ	83,6 g (KH)	17,4 g (Ft)	19,5 g (EW)	1823 kJ	42,7 g (KH)	18,2 g (Ft)	23,9 g (EW)

Tomatencremesüppchen ^{G, Mz, M}	gekochtes Ei ^{Ei}	Vollkorn-Spirellis ^G	Hähnchenkeule
Vollkornbrot ^G	in milder Senfsoße ^{G, Mz, Sf, M}	Brokkoli ^{Mz, M}	Paprikasoße ^{G, Mz, M}
Süßer Couscous ^{G, Mz, M}	Kartoffelstampf ^{Mz, M}	Frischkäsesoße ^{G, Mz, M}	Kartoffeln
Beerenkompott	Gurkensalat	Birne	Rotkohlrhokost

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 26.09.2022 bis 02.10.2022, 39. Kalenderwoche






Montag, 26. September 2022 Dienstag, 27. September 2022 Mittwoch, 28. September 2022 Donnerstag, 29. September 2022 Freitag, 30. September 2022

MITTAGESSEN VEGETARISCH

1501,8 kJ	65 g (KH)	5,2 g (Ft)	9,6 g (EW)	1983,3 kJ	72,4 g (KH)	13,8 g (Ft)	13,9 g (EW)	2597,8 kJ	72,2 g (KH)	26 g (Ft)	21,9 g (EW)	1189,8 kJ	31,7 g (KH)	11,8 g (Ft)	13,1 g (EW)
Brokkolicremesuppe ^{G, Mz, M} Vollkorn-Brot ^G Kartoffelpuffer mit Fruchtkompott Apfel ³				Gemüsestrudel ^{G, Ei, Mz, Sl} Bärlauchsoße ^{G, Mz, M} Hirsedessert mit Birnen ^{Mz, M}				Grillkäse ^{Mz, M} Paprikasoße ^{G, Mz, M} Vollkornreis Bauernsalat				Romanesco-Kürbiskern-Kartoffel-Gratin ^G Ei, Mz, M Zucchinirohkost			

MITTAGESSEN VOLLWERT

2537,5 kJ	79,7 g (KH)	15 g (Ft)	21 g (EW)	2086 kJ	44,5 g (KH)	25,3 g (Ft)	21,1 g (EW)	1662,4 kJ	43,3 g (KH)	16,5 g (Ft)	16,8 g (EW)
Vollkornnudeln ^G Gorgonzolasoße ^{G, Mz, M} Erbsen ^{Mz, M} Pflaume				Geflügelbratwurst ^{Sl} Braune Soße ^{G, Sf} Kartoffeln  Bohnensalat 				mediterranes Fischfilet ^{Fi}  Möhren-Orangensoße ^{G, Mz, M} Gemüsebulgur mit Kidneybohnen ^G Zucchinirohkost			

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.)