

Speiseplan vom 28.11.2022 bis 04.12.2022, 48. Kalenderwoche



Montag, 28. November 2022	Dienstag, 29. November 2022	Mittwoch, 30. November 2022	Donnerstag, 1. Dezember 2022	Freitag, 2. Dezember 2022
		MITTAGESSEN VEGETARISCH		
			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)
			Grillkäse ^{Mz,M} Paprikasoße ^{G,Mz,M} Vollkornreis	Romanesco-Kürbiskern-Kartoffel-Gratin ^{G,Ei,Mz,M}
			Schokopudding ^{Mz,M}	Bauernsalat
		MITTAGESSEN VOLLWERT		
			1777,5 kJ 73,5 g (KH) 4,4 g (Ft) 18,9 g (EW)	
			Roter-Linsen-Gemüse-Eintopf ^{Sl} Vollkorn-Brötchen ^G	
			Schokopudding ^{Mz,M}	
		Salatbuffet		
			täglich wechselnde Rohkost- oder Blattsalatvariation	täglich wechselnde Rohkost- oder Blattsalatvariation
			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 Phenylanquelle

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 Parnesan & Butter. Fleisch- und Wurstwaren beziehen wir von Neulandfleischereien (Verein für tiergerechte und umweltschonende Nutztierhaltung e.V.)



Speiseplan vom 05.12.2022 bis 11.12.2022, 49. Kalenderwoche

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

MITTAGESSEN VEGETARISCH

1944,5 kJ	60,8 g (KH)	19,1 g (Ft)	10 g (EW)	1500 kJ	58,2 g (KH)	6,3 g (Ft)	16,8 g (EW)	1865,1 kJ	65,7 g (KH)	12,3 g (Ft)	14,1 g (EW)
Dinkel Spinat Taler ^{G, Ei, Mz, Sl, M}	Petersiliensouße ^G	RisiBisi	Möhrenrohkost	Gelber Erbseneintopf	Vollkorn-Brot ^G			Blumenkohlsoße ^G	Maultaschen (Gemüsefüllung) ^G		
				Bauernsalat				Birne			

MITTAGESSEN VOLLWERT

2361,6 kJ	99,9 g (KH)	8,7 g (Ft)	18,1 g (EW)	2005,4 kJ	69,2 g (KH)	8,1 g (Ft)	28 g (EW)	1688,4 kJ	51,5 g (KH)	9,9 g (Ft)	23,6 g (EW)
Tomatensuppe ^{G, Mz, M}	Vollkorn-Brot ^G	Milchreis ^{Mz, M}	Beerenkompott	Vollkornspirelli ^G	Hähnchen-Gulasch mit Möhren ^{G, Sf}			Omelett ^{Ei, Mz}	Spinat ^{Mz, M}	Kartoffeln	
				Bauernsalat				Fruchtquark Apfel-Quitte ^{3, Mz, M}			

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 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 Parnesan & Butter. Fleisch- und Wurstwaren beziehen wir von Neulandfleischereien (Verein für tiergerechte und umweltschonende Nutztierhaltung e.V.)


Speiseplan vom 12.12.2022 bis 18.12.2022, 50. Kalenderwoche



Montag, 12. Dezember 2022	Dienstag, 13. Dezember 2022	Mittwoch, 14. Dezember 2022	Donnerstag, 15. Dezember 2022	Freitag, 16. Dezember 2022							
MITTAGESSEN VEGETARISCH											
2207,1 kJ	66,2 g (KH)	23,2 g (Ft)	12,6 g (EW)	2217,7 kJ	80,8 g (KH)	14,2 g (Ft)	15,1 g (EW)	1391,1 kJ	57,6 g (KH)	5,5 g (Ft)	11,2 g (EW)

Kohlrabicremesuppe ^G	Vollkorn-Brot ^G	Germknödel mit Fruchtfüllung ^{G,So}	Vanillesoße ^{Mz,M}	Kichererbsen Gemüse Ragout	Vollkornreis	Tomatensalat	Linseneintopf ^{Sl}	Vollkorn-Brot ^G	Griß-Kokos-Dessert ^{Mz,M}
---------------------------------	----------------------------	--	-----------------------------	----------------------------	--------------	--------------	-----------------------------	----------------------------	------------------------------------

1809,4 kJ					1831,1 kJ					1166,5 kJ				
66,5 g (KH)					43,7 g (KH)					47,8 g (KH)				
11,4 g (Ft)					19,2 g (Ft)					1,4 g (Ft)				
12,6 g (EW)					20,7 g (EW)					16,4 g (EW)				

Vollkornpenne ^G	Tomatensoße ^{G,Mz,M}	Parmesan ^M	Pflaume	Kochklops ^{G,Ei,So,Sf}	in Kapernsoße ^{G,Mz,Sf,M}	Kartoffeln 	Tomatensalat	pikanter Kartoffeleintopf ^{Sl}	Vollkorn-Brot ^G	Brombeer-Quark ^{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, 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 19.12.2022 bis 25.12.2022, 51. Kalenderwoche



Montag, 19. Dezember 2022	Dienstag, 20. Dezember 2022	Mittwoch, 21. Dezember 2022	Donnerstag, 22. Dezember 2022	Freitag, 23. Dezember 2022
---------------------------	-----------------------------	-----------------------------	-------------------------------	----------------------------

MITTAGESSEN VEGETARISCH

2655,3 kJ 36,4 g (KH) 37,3 g (Ft) 37,5 g (EW) 1930 kJ 81,2 g (KH) 8,9 g (Ft) 12,9 g (EW)


Grillkäse Halloumi^{M,Mz}
 Ratatouille^(Aubergine, Zucchini, Paprika)
 Gemüsebulgur^G

mildes Gemüse Kokos Curry^G
 CousCous^G

Möhren Apfel Rohkost³ Gurkensalat

MITTAGESSEN VOLLWERT

1240,1 kJ 46,7 g (KH) 8,4 g (Ft) 6 g (EW) 1806,6 kJ 70,5 g (KH) 8,8 g (Ft) 6,1 g (EW) 1400,6 kJ 62,9 g (KH) 3,4 g (Ft) 9,4 g (EW) 2666,7 kJ 72,5 g (KH) 23,7 g (Ft) 29,8 g (EW) 1674,8 kJ 46,1 g (KH) 15,4 g (Ft) 14,9 g (EW)

Blumenkohl ^{Mz,M}	Brokkoli-Suppe ^{G,Mz,M}	Grüner Bohnen Eintopf ^{Mz,Sl,M}	Putenragout in Tomaten-Paprika-Soße ^{G,Mz,M}	Seelachsfilet im Reispanade ^{Fi}
Holländische Soße ^{G,Ei,Mz,Sl,M}	Vollkorn-Brot ^G	Schusterjunge ^G	Vollkorndudeln ^G	DillsöÙe ^{G,Mz,M}
Kartoffeln ^(mit frischen Käutern)	Eierkuchen ^{G,Ei,Mz,M}			Kartoffelstampf ^{Mz,M}

Birne Apfelkompott³ Rote Grütze & VanillesoÙe^{Mz,M} Möhren Apfel Rohkost³ Gurkensalat
 Salatbuffet

täglich wechselnde Rohkost- oder Blattsalatvariation

regionale Obstauswahl

Legende der Zusatzstoffe: 1 - mit Farbstoff, 2 - mit Konservierungsstoff, 3 - mit Antioxidationsmittel, 4 - mit Geschmacksverstärker, 6 - geschwärtzt, 7 - gewachst, 8 - mit Phosphat, - mit Süßungsmittel, - enth. eine Phenylaminquelle
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.)