

Speiseplan vom 27.02.2023 bis 05.03.2023, 9. Kalenderwoche



Montag, 27. Februar 2023	Dienstag, 28. Februar 2023	Mittwoch, 1. März 2023	Donnerstag, 2. März 2023	Freitag, 3. März 2023
--------------------------	----------------------------	------------------------	--------------------------	-----------------------

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

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)

Grüner Bohnen Eintopf^{Mz,SI,M}
Schusterjunge^G

Putenragout in Tomaten-Paprika-Soße^{G,Mz,M}
Vollkornnudeln^G

Seelachsfilet im Reispanade^{FI}
Dillsöße^{G,Mz,M}
Kartoffelstampf^{Mz,M}



Rote Grütze & Vanillesoße^{Mz,M}

Möhren Apfel Rohkost³

Gurkensalat

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, 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



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 06.03.2023 bis 12.03.2023, 10. Kalenderwoche



Montag, 6. März 2023				Dienstag, 7. März 2023				Mittwoch, 8. März 2023				Donnerstag, 9. März 2023				Freitag, 10. März 2023			
----------------------	--	--	--	------------------------	--	--	--	------------------------	--	--	--	--------------------------	--	--	--	------------------------	--	--	--

MITTAGESSEN VEGETARISCH																							
2116,8 kJ	85,3 g (KH)	9,9 g (Ft)	15 g (EW)	1898,3 kJ	81,8 g (KH)	7,7 g (Ft)	13,6 g (EW)									1164,6 kJ	35,1 g (KH)	9,3 g (Ft)	11,7 g (EW)	1647,6 kJ	60,4 g (KH)	5,4 g (Ft)	23,3 g (EW)
Soja-Bohnenpfanne ^{So} mit Tomatensoße ^G Vollkornreis				vegane Bratwurst ^{So,Sl} Sauerkraut Kartoffeln (mit Kräutern)				Brokkoli-Kartoffel-Gratin ^{G,Ei,Mz,M}				Weiße-Bohnen-Eintopf ^{Mz,M} Vollkorn-Brot ^G											

Birne	Bauernsalat	Möhrenrohkost	Zitronenquark ^{Mz,M}
-------	-------------	---------------	-------------------------------

MITTAGESSEN VOLLWERT																									
																1803,9 kJ	35,7 g (KH)	19,4 g (Ft)	27,3 g (EW)						

Hähnchenbrust								<h2>Frauentag</h2>							
Braune Soße ^{G,Sf}												Kartoffeln			
Bauernsalat															

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.)

Speiseplan vom 13.03.2023 bis 19.03.2023, 11. Kalenderwoche



Montag, 13. März 2023	Dienstag, 14. März 2023	Mittwoch, 15. März 2023	Donnerstag, 16. März 2023	Freitag, 17. März 2023
-----------------------	-------------------------	-------------------------	---------------------------	------------------------

MITTAGESSEN VEGETARISCH

1555,2 kJ		68 g (KH)		6,2 g (Ft)		8,8 g (EW)		2024,5 kJ		86 g (KH)		7,5 g (Ft)		14,2 g (EW)		1965,9 kJ		54,4 g (KH)		16,4 g (Ft)		23,2 g (EW)									
Arabischer Linseneintopf				Vollkorn-Brot ^G				Gnocchi ^G				Gemüsepfanne (Sellerie, Möhre, Pasti.) ^{Sl}				Rucola & Pesto Rosso ^{Sw}				Polenta Käse Schnitte ^{Ei, Mz, Sl, M}				Ricotta-Tomatensauce ^{G, Mz, M}				Penne ^G			
Gurkensalat								Banane								Kirschquark ^{Mz, M}															

MITTAGESSEN VOLLWERT

2574,9 kJ		105,9 g (KH)		9,3 g (Ft)		20,4 g (EW)		2376,6 kJ		69,5 g (KH)		23,7 g (Ft)		16 g (EW)		2192,1 kJ		65,3 g (KH)		18,2 g (Ft)		23,5 g (EW)		2256,6 kJ		73,6 g (KH)		15,5 g (Ft)		22,1 g (EW)													
Vollkorn-Spirelli ^G				Bolognese vegetarisch mit roten Linsen ^{G, So}				Kartoffeltaschen (mit Frischkäse) ^{Mz, M}				fruchtige Currysoße ^{G, Mz, M}				Brokkoli ^{Mz, M}				gebratenes Seelachsfilet in Maispanade ^{G, Mz, Fi, Sf}				Petersiliensoße ^{G, Mz, M}				Zartweizen ^G				Hühnerbruststreifen in Zitronensoße ^{G, Mz, M}				Möhrengemüse ^{Mz, M}				Vollkornreis			
Birne				Hirsessedert mit Zitrus ^{Mz, M}				Gurkensalat								Banane																											

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 - geschwärtzt, 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 20.03.2023 bis 26.03.2023, 12. Kalenderwoche

Montag, 20. März 2023	Dienstag, 21. März 2023	Mittwoch, 22. März 2023	Donnerstag, 23. März 2023	Freitag, 24. März 2023
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 Mehrkornbrötchen ^G	Vollkornnudeln ^G Rahmchampignons ^{G,Mz,M} Topping: Schnittlauch	
		Tomatensalat	Banane	

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	
Beerenkompott		Honigmelone		Tomatensalat		Topping: Petersilie	
						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 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



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 27.03.2023 bis 02.04.2023, 13. Kalenderwoche



Montag, 27. März 2023	Dienstag, 28. März 2023	Mittwoch, 29. März 2023	Donnerstag, 30. März 2023	Freitag, 31. März 2023
MITTAGESSEN VEGETARISCH				

1515,4 kJ 55 g (KH) 7 g (Ft) 14,6 g (EW)

Kichererbseneintopf^{SI}
Vollkorn-Brot^G

738,7 kJ 959,7 g (KH) 3,3 g (Ft) 5 g (EW)

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

gefüllte Paprikaschote mit Puten-Hack^{G,EI}

Kräuterquark^{Mz,M}

Knusper-Seelachs mit Spinatfüllung^{G,Mz,FI,M}

Sommergemüseintopf mit Hirse

Kohlrabi-Frischkäsesoße^{G,Mz,M}

Tomatensoße^{G,Mz,M}

Kartoffeln

Currysoße^{G,Mz,M}

Mehrkornbrötchen^G

Topping Sonnenblumenkerne

Vollkorn-Reis



Zartweizen^G



Honigmelone

Birne

Gurkensalat

Möhrenrohkost

Vanillepudding^{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, 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



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.)