Speiseplan vom 04.09.2023 bis 10.09.2023, 36. Kalenderwoche

Löwenzahn

Montag, 4. September 2023	Dienstag, 5. September 2023	Mittwoch, 6. September 2023	Donnerstag, 7. September 2023	Freitag, 8. September 2023
MITTAGESSEN VEGETARISCH				
		Griechische vegetarische Moussaka G,Ei,M,Mz	Tortellini mit Gemüsefüllung G,Ei,Sl,M,Mz Gorgonzolasoße M,Mz,G Topping: Schnittlauch	Djuvec-Reis (Kroatien) G,M,Mz (Tomate, Paprika, Erbsen,Zwiebeln) Ajvar Dip (Paprikacreme) Sw,M,Mz
		griechischer Joghurt M,Mz mit Honig	Bauernsalat	Karamellpudding 1, Mz, M
MITTAGESSEN VOLLWERT				
Blumenkohl Mz, M Holländische Soße G, Ei, Mz, Sl, M Kartoffeln (mit frischen Kräutern)	Brokkollicremesüppchen G,M,Mz Vollkorn-Brot G Eierkuchen G,Ei,M,Mz		Chicken Makani - mildes Indisches gelbes Hühnchen Curry (Paprika, Tomate, Zwiebel) M,Mz,G Vollkornreis	Seelachsfilet im Backteig Fi,G,Sf,M,Mz Dillsoße G,M,Mz Kartoffelstampf M,Mz
Birne	Apfelkompott		Möhren-Apfel-Rohkost	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 11.09.2023 bis 17.09.2023, 37. Kalenderwoche

Löwenzahn

Montag, 11. September 2023	Dienstag, 12. September 2023	Mittwoch, 13. September 2023	Donnerstag, 14. September 2023	Freitag, 15. September 2023
MITTAGESSEN VEGETARISCH				
Penne -Toskana [G] Sahnesoße (Soja, Paprika, Tomate, Zucchini, Zwiebel) [G,M,Mz,So]	Linsen Hirse Bällchen [G] Paprikasoße [G,M,MZ] Karotten-Reis		Brokkoli-Kartoffel-Gratin [G,M,Mz,Ei]	Fasolada (griechische Bohnensuppe) [G,Sl] Vollkorn-Brot [G]
Birne	Weißkohlrohkost		Möhrenrohkost	Zitronenquark [Mz,M]
MITTAGESSEN VOLLWERT				
	Hähnchenbrust Braune Soße [G,Sf] Kartoffeln	Yogurtlu Eriste (Turkische Nudeln mit Joghurt) [G,M,Mz,So]		
	Rotkohlrohkost	Türkischer Tomaten Salat mit Minze		
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 18.09.2023 bis 24.09.2023, 38. Kalenderwoche

Löwenzahn

Montag, 18. September 2023	Dienstag, 19. September 2023	Mittwoch, 20. September 2023	Donnerstag, 21. September 2023	Freitag, 22. September 2023
MITTAGESSEN VEGETARISCH				
Rotes-Blumenkohlcurry G,Mz,M,Sl Vollkorn-Reis	Arabische Linseneintopf Vollkornbrot G	Peruanische Kartoffelgericht (Ei mit gelber Paprikasoße) Ei,M,MZ,G Kartoffeln	Spätzle G,Ei buntem Gemüse & Rucola Sl Pesto Rosso Sw,M	
Mirabellen	Yoghurt M,Mz	Suspiro Limenio Mango (Peruanische Pudding)	Banane	
MITTAGESSEN VOLLWERT				
	Kartoffeltaschen (Frischkäse) G,M,Mz Brokkolli M,Mz fruchtige Currysoße G,M,Mz	gebratenes Seelachsfilet in Maispanade G,M,Mz,Fi,Sf Petersiliensoße G,Mz,M Zartweizen G	Brasilianisches Hähnchen mit Kokosmilch und Mango (Hähnchengeschnetzeltes mit Gemüse) G Reis	vegetarische Klopse G,Ei,So,Sl Gurken in Dillsoße G,Mz,M Kartoffelstampf Mz,M
	Erdbeerlassi M,Mz	Gurkensalat	Banane	Kirschquark Mz,M
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 25.09.2023 bis 01.10.2023, 39. Kalenderwoche

Löwenzahn

Montag, 25. September 2023	Dienstag, 26. September 2023	Mittwoch, 27. September 2023	Donnerstag, 28. September 2023	Freitag, 29. September 2023
MITTAGESSEN VEGETARISCH				
		Israelische grünes Shakshuka (Grünkohl, Mangold, Erbsen, Feta, Dill) [Ei,G,M,Mz] Mehrkornbrötchen [G]	Vollkornnudeln [G] Rahmchampignons [G,Mz,M] Topping: Schnittlauch	Dinkel Spinat Taler [G,Ei,Mz,Sl,M] Möhrensoße [G,Mz,M] Kartoffelstampf [Mz,M]
		Apfeljoghurt [3,M,Mz]	Cantaloupe Melone	Rotkohlkost
MITTAGESSEN VOLLWERT				
Erbsensuppe [G,Sl] Vollkornbrot [G] Maisgrießbrei [Mz,M]	Indonesisches Nasi Goreng (Paprikaschoten, Zucchini, Karotten) [So,Ei,G] Reis	Boeuff Stroganoff [G,M,Mz,Sf] Kartoffelpüree [M,Mz]	Seelachsragout in Tomaten-Basilikumsoße [G,Mz,Fi,M] Bulgur [G]	zweierlei Möhren [Mz,M] Käsesoße [G,Mz,M] Vollkornnudeln [G] Topping: Petersilie
Pflaumenkompott	Honigmelone	Tomatensalat	Gurkensalat	Birne
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.)