

Speiseplan vom 03.06.2024 bis 09.06.2024,23. Kalenderwoche

Montag, 3. Juni 2024	Dienstag, 4. Juni 2024	Mittwoch, 5. Juni 2024	Donnerstag, 6. Juni 2024	Freitag, 7. Juni 2024
----------------------	------------------------	------------------------	--------------------------	-----------------------

MITTAGESSEN VEGETARISCH				
	Brokkolicremesuppe G, Mz, M, SI Vollkorn-Brot G Kartoffelpuffer G,Ei mit		Grillkäse G,Mz,M Paprikasoße G, Mz, M Risi Bisi (Reis, Erbsen)	Romanesco-Kürbiskern-Kartoffel-Gratin G, Ei, Mz, M
	Apfel-Fruktkompott 3		Schokopudding Mz,M,8	Bauernsalat

MITTAGESSEN VOLLWERT				
Vollkornnudeln-Penne G Gorgonzolasoße G,M,Mz Erbsen M,Mz	Geflügelbratwurst SI Braune Soße G,Sf,1 Kartoffeln	Spinatbratling G,M,Mz,Ei,SI Tomaten-Ricotta-Soße G,M,Mz Reis		Mediterranes Fisch-Filet Fi,M,Mz,G Möhrensoße M,Mz,G Gemüsebulgur-Tomate mit Kidneybohnen G
Äpfel	Apfel-Fruktkompott 3	Banane		Bauernsalat

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, / - gewachst, 8 - mit Phosphat, 9 - 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, 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) 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 10.06.2024 bis 16.06.2024, 24. Kalenderwoche

Montag, 10. Juni 2024	Dienstag, 11. Juni 2024	Mittwoch, 12. Juni 2024	Donnerstag, 13. Juni 2024	Freitag, 14. Juni 2024
-----------------------	-------------------------	-------------------------	---------------------------	------------------------

MITTAGESSEN VEGETARISCH

		Gelber Erbseneintopf SI (Möhren, Sellerie, Blumenkohl, Zwiebeln, Porree, Bohnen) Vollkorn-Brot G	Blumenkohlsoße G, M, Mz Maultaschen G, SI, So, Ei (Gemüsefüllung)	Italianische Spinat Ricotta Lasagne (Tomaten, Porree) Ei, G, M, Mz
		Vanillepudding Mz, M, 1, 8	Birne	Fruchtquark Erdbeere Mz, M

MITTAGESSEN VOLLWERT

Tomaten-Gemüsesuppe G, Mz, M (Aubergine, Zucchini, Paprika Zwiebel) Vollkorn-Brot G Milchreis Mz, M, 1, 8	Kartoffeleintopf SI (Möhren, Sellerie, Zwiebeln, Porree) Vollkorn-Brot G	Putengulasch mit Möhren G, Sf (Tomaten, Zwiebeln) Vollkornnudeln G		
Fruchtkompott Kirsche	Möhrenrohkost	Bauernsalat		

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, 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) 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 17.06.2024 bis 23.06.2024, 25. Kalenderwoche

Montag, 17. Juni 2024	Dienstag, 18. Juni 2024	Mittwoch, 19. Juni 2024	Donnerstag, 20. Juni 2024	Freitag, 21. Juni 2024
-----------------------	-------------------------	-------------------------	---------------------------	------------------------

MITTAGESSEN VEGETARISCH

			Tortellini mit Gemüsefüllung G,Ei,Sl,M,Mz Gorgonzolasoße M,Mz,G Topping: Petersillien	Djuvec-Reis (Kroatien) (Tomate, Paprika, Erbsen,Zwiebeln) Ajvar Dip (Paprikacreme) Sw
			Bauernsalat	Karamellpudding 1,8, 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	Serbische Bohneneintopf So,G,Sw,1,2,3 (Tofu, Zwiebeln, Tomaten, Paprika, Porree, Möhren) Schusterjungs G	Chicken Makani - mildes Indisches gelbes Hühnchen Curry M,Mz,G (Paprika, Tomate, Zwiebel) Vollkornreis 	Seelachsfilet im Backteig Fi,G,Sf,M,Mz  Dillsoße G,M,Mz Kartoffelstampf M,Mz
Birne	Apfelkompott 3	Beerenkompott & Vanillesoße M,Mz,1	Möhren-Apfel-Rohkost	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, 9 - 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, 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) 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 24.06.2024 bis 30.06.2024, 26. Kalenderwoche



Montag, 24. Juni 2024	Dienstag, 25. Juni 2024	Mittwoch, 26. Juni 2024	Donnerstag, 27. Juni 2024	Freitag, 28. Juni 2024
-----------------------	-------------------------	-------------------------	---------------------------	------------------------

MITTAGESSEN VEGETARISCH				
Penne (Weizen) -Toskana G Sahnesoße (Soja, Paprika, Tomate, Zucchini, Zwiebel, Honig) G, M, Mz, So	Gemüse Bällchen G, So (Karotten, Erbsen, Mais, Zwiebeln) Paprikasoße G, M, MZ Karotten-Reis		Brokkoli-Kartoffel-Gratin (Backen) G, M, Mz, Ei	Fasolada G, SI (griechische Bohnensuppe, Tomate, Kartoffel, Karotten, Sellerie) Vollkorn-Brot G
Birne	Rotkohlrhokost		Möhrenrhokost	Zitronenquark Mz, M

MITTAGESSEN VOLLWERT				
	Hähnchenbrust Braune Soße G, Sf, 1 Kartoffeln		Yogurtlu Eriste G, M, Mz, So (Turkische Nudeln mit Joghurt, Tomatesoße mit Ratatouille)	
	Rotkohlrhokost		Türkischer Tomaten Salat mit Minze	

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, 9 - 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, 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, 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) 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.)