

Speiseplan vom 01.07.2024 bis 07.07.2024,27. Kalenderwoche

Montag, 1. Juli 2024	Dienstag, 2. Juli 2024	Mittwoch, 3. Juli 2024	Donnerstag, 4. Juli 2024	Freitag, 5. Juli 2024
MITTAGESSEN VEGETARISCH				
	Arabische Linseneintopf (Kartoffel, Karotten, Zucchini, Kokosmilch) Vollkornbrot G	Peruanische Kartoffelgericht (Ei mit gelber Paprikasoße und Hirtenkäse) Ei, M, MZ, G Kartoffeln	Spätzle G, Ei buntem Gemüse (Sellerie, Möhren, Pastinaken & Rucola) SI Pesto Rosso Sw, M, 1, 2, 3, Ei	
	Pfirsichjoghurt M, Mz	Suspiro Limenio Mango M, Mz, 1, 8	Banane	
MITTAGESSEN VOLLWERT				
Vollkorn-Spirelli G Bolognese vegetarisch mit roten Linsen und Soja Granulat G, So		gebratenes Seelachsfilet in Maispanade G, M, Mz, Fi, Sf Petersiliensoße G, Mz, M Zartweizen G 	Brasilianisches Puten-Ragout mit Kokosmilch und Pfirsich G (Hähnchengeschnetzeltes mit Tomaten, Koriander)  Reis	vegetarische Klopse G, Ei, So, SI Gurken in Dillsoße G, Mz, M Kartoffelstampf Mz, M
Äpfel		Gurkensalat	Banane	Kirschquark 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, 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 08.07.2024 bis 14.07.2024, 28. Kalenderwoche

Montag, 8. Juli 2024	Dienstag, 9. Juli 2024	Mittwoch, 10. Juli 2024	Donnerstag, 11. Juli 2024	Freitag, 12. Juli 2024
----------------------	------------------------	-------------------------	---------------------------	------------------------

MITTAGESSEN VEGETARISCH				
		Erbseneintopf SI (Karotten, Kartoffeln, Sellerie, Blumenkohl, Zwiebeln, Porree, Bohnen) mit Feta M,Mz Mehrkornbrötchen G	Vollkornnudeln G Rahmchampignons G, Mz, M Topping: Petersilien	Dinkel Spinat Taler G, Ei, Mz, SI, M Möhrensoße G, Mz, M Kartoffelstampf Mz, M
		Apfelioghurt 3,M,Mz	Cantaloupe Melone	Rotkohlkost

MITTAGESSEN VOLLWERT

Erbsensuppe G, SI (Karotten, Porree und Sellerie) Vollkornbrot G Kaiserschmaren G,M,Mz,Ei	Eierragout Ei,G,M,Mz,Sf Erbsen M,Mz Vollkornreis			Seelachsragout in Tomaten-Basilikumsoße G, Mz, Fi, M (Paprika, Zwiebel) Bulgur G 
Pflaumenkompott	Honigmelone			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 - 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 15.07.2024 bis 21.07.2024, 29. Kalenderwoche

Montag, 15. Juli 2024	Dienstag, 16. Juli 2024	Mittwoch, 17. Juli 2024	Donnerstag, 18. Juli 2024	Freitag, 19. Juli 2024
-----------------------	-------------------------	-------------------------	---------------------------	------------------------

	Kuru Fasulye – Türkische weißen Bohneneintopf (Nudeln, Tomaten, Paprika, Zwiebel) G Vollkorn-Brot G		Gemüselasagne (Tomaten, Möhre, Sellerie, Lauch, Poree) G, Ei, SI, M, Mz	
	Himbeerjoghurt M, Mz		Apfel	

MITTAGESSEN VOLLWERT

Tricolor-Weizennudeln G Kohlrabi- Kräuter-Frischkäsesoße G, M, Mz Topping: Sonnenblumenkerne	Paprika Hackfleischpfanne G (Tomaten, Zwiebel) Mexikanischer Vollkorn Reis (Mais, Bohnen)	Kräuterquark Mz, M Kartoffeln Leinöl 	Knusper-Fischfilet (Hoki) G, Mz, Fi, Sf, M Currysoße G, Mz, M Zartweizen G 	Frühling-gemüseintopf mit Hirse SI (Kartoffel, Karotten, Porree und Sellerie) Mehrkornbrötchen G
Wassermelone	Birne	Gurkensalat	Möhrenrohkost	Vanillepudding Mz, M, 1, 8

Salatbuffet

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 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 22.07.2024 bis 28.07.2024, 30. Kalenderwoche

Montag, 22. Juli 2024	Dienstag, 23. Juli 2024	Mittwoch, 24. Juli 2024	Donnerstag, 25. Juli 2024	Freitag, 26. Juli 2024
-----------------------	-------------------------	-------------------------	---------------------------	------------------------

MITTAGESSEN VEGETARISCH				
		vegetarische Klöße G, Ei, So, SI in Kapernsoße G, Mz, Sf, M Vollkornreis		Falafel Bratling G Tomatensoße G, M, Mz (Aubergine, Zucchini, Paprika Zwiebel) Couscous G
		Tomatensalat		Banane

MITTAGESSEN VOLLWERT

Tomatencremesüppchen G Vollkornbrot G Kaiserschmaren G, M, Mz, Ei	gekochtes Ei Ei in milder Senfsoße Ei, G, Mz, Sf, M Kartoffelstampf Mz, M		Vollkorn-Spirelli G Brokkoli Mz, M Frischkäsesoße G, Mz, M	
Apfelmus 3	Mizeria M, Mz (Polnischer Gurkensalat)		Möhren-Fenchelrohkost	

Salatbuffet

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 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.)