

# Speiseplan vom 30.09.2024 bis 06.10.2024, 40. Kalenderwoche

Montag, 30. September 2024	Dienstag, 1. Oktober 2024	Mittwoch, 2. Oktober 2024	Donnerstag, 3. Oktober 2024	Freitag, 4. Oktober 2024
		MITTAGESSEN VEGETARISCH		
		1500 KJ 58,2 g (KH) 6,3 g (Ft) 16,8 g (EW)		
		Gelber Erbseneintopf SI (Möhren, Sellerie, Blumenkohl, Zwiebeln, Porree, Bohnen) Vollkorn-Brot G		
		Tag der deutschen Einheit		
		Brückentag		
		Vanillepudding Mz,M,1,8		
		MITTAGESSEN VOLLWERT		
2221,3 kJ 92,9 g (KH) 9,8 g (Ft) 14,7 g (EW)		984,7 kJ 52,7 g (KH) 0,9 g (Ft) 5,9 g (EW)		2026,2 KJ 73,8 g (KH) 12,1 g (Ft) 15,7 g (EW)
Tomaten-Gemüsesuppe G,Mz,M (Aubergine, Zucchini, Paprika Zwiebel)	Kartoffeleintopf SI (Möhren, Sellerie, Zwiebeln, Porree)	Putengulasch mit Möhren G,Sf (Tomaten, Zwiebeln)		
Vollkorn-Brot G	Vollkorn-Brot G	Vollkornnudeln G		
Kaiserschmaren G,M,Mz,Ei Topping: Zimt & Zucker		Geriebener Hartkäse M,Mz,1,2,3		
				
Fruchtkompott-Beeren	Äpfel	Bauernsalat		
		Salatbuffet		
täglich wechselnde Rohkost- oder Blattsalatvariation	täglich wechselnde Rohkost- oder Blattsalatvariation	täglich wechselnde Rohkost- oder Blattsalatvariation		
regionale Obstauswahl	regionale Obstauswahl	regionale Obstauswahl		
			Tag der deutschen Einheit	
			Brückentag	

**Legende der Zusatzstoffe:** 1 - mit Farbstoff, 2 - mit Konservierungsstoff, 3 - mit Antioxidationsmittel, 4 - mit Geschmacksverstärker, 5 - geschwefelt, 6 - geschwärzt, 7 - 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](http://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 07.10.2024 bis 13.10.2024, 41. Kalenderwoche



Montag, 7. Oktober 2024	Dienstag, 8. Oktober 2024	Mittwoch, 9. Oktober 2024	Donnerstag, 10. Oktober 2024	Freitag, 11. Oktober 2024
<b>MITTAGESSEN VEGETARISCH</b>				
		1632,2 kJ 50,7 g (KH) 13,2 g (Ft) 13,8 g (EW)	1155 kJ 23,5 g (KH) 13,9 g (Ft) 12,1 g (EW)	1557,7 kJ 51,6 g (KH) 10,9 g (Ft) 9,9 g (EW)
		Tortellini mit Gemüsefüllung G,Ei,Sl,M,Mz Gorgonzolasoße M,Mz,G Topping: Petersilie	Griechische vegetarische Moussaka G,Ei,M,Mz (Zucchini, Zwiebeln, Tomaten, Paprika, Auberginen)	Djuvec-Reis (Kroatien) (Tomate, Paprika, Erbsen,Zwiebeln) Ajvar Dip (Paprikacreme) Sw Topping: Chiasamen
		Heidelbeerjoghurt M,Mz,1	Möhren-Apfel-Rohkost	Gurkensalat
<b>MITTAGESSEN VOLLWERT</b>				
1267,4 kJ 47,9 g (KH) 8,8 g (Ft) 6,1 g (EW)	1806,6 kJ 70,5 g (KH) 8,8 g (Ft) 14,9 g (EW)	2308,5 kJ 53,1 g (KH) 27,5 g (Ft) 21,9 g (EW)	1674,8 kJ 46,1 g (KH) 15,4 g (Ft) 14,9 g (EW)	
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 M,Mz,G (Paprika, Tomate, Zwiebel) Reis 	Seelachsfilet im Reis-Backteig Fi Dillsoße G,M,Mz Kartoffelstampf M,Mz 	
Birne	Apfelkompott 3	Möhren-Apfel-Rohkost	Gurkensalat	
<b>Salatbuffet</b>				
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, 5 - geschwefelt, 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](http://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 14.10.2024 bis 20.10.2024, 42. Kalenderwoche

Montag, 14. Oktober 2024      Dienstag, 15. Oktober 2024      Mittwoch, 16. Oktober 2024      Donnerstag, 17. Oktober 2024      Freitag, 18. Oktober 2024

## MITTAGESSEN VEGETARISCH

1854,5 kJ	74,4 g (KH)	9,9 g (Ft)	12,8 g (EW)	1787,5 kJ	61,7 g (KH)	10,9 g (Ft)	18,1 g (EW)				
Penne G Sahnesoße G,M,Mz Soja Toskana Pfanne G, So				Gemüse Bällchen G,So (Karotten, Erbsen, Mais, Zwiebeln) Paprikasoße G,M,MZ Karotten-Reis				<b>Themenessen</b>		<b>Geschlossen</b>	<b>Geschlossen</b>
Birne				Rotkohlrohkost							

## MITTAGESSEN VOLLWERT

1622,9 kJ	40,7 g (KH)	10,4 g (Ft)	31,5 g (EW)								
Hähnchenbrust Braune Soße G, Sf,1 Kartoffeln				Kartoffelspalten mit Sour Creme <sup>M,Mz</sup> Chicken Nuggets <sup>G</sup> und Dip				<b>Geschlossen</b>		<b>Geschlossen</b>	
Rotkohlrohkost											

## Salatbuffet

täglich wechselnde Rohkost- oder Blattsalatvariation	täglich wechselnde Rohkost- oder Blattsalatvariation	täglich wechselnde Rohkost- oder Blattsalatvariation								
regionale Obstauswahl	regionale Obstauswahl	regionale Obstauswahl							<b>Geschlossen</b>	<b>Geschlossen</b>

**Legende der Zusatzstoffe:** 1 - mit Farbstoff, 2 - mit Konservierungsstoff, 3 - mit Antioxidationsmittel, 4 - mit Geschmacksverstärker, 5 - geschwefelt, 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](http://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 21.10.2024 bis 27.10.2024, 43. Kalenderwoche



Montag, 21. Oktober 2024	Dienstag, 22. Oktober 2024	Mittwoch, 23. Oktober 2024	Donnerstag, 24. Oktober 2024	Freitag, 25. Oktober 2024
--------------------------	----------------------------	----------------------------	------------------------------	---------------------------

Pizzatag	Eierpannkuchen mit Rote Grütze	Geflügelwiener hausgemachter Nudelsalat Grillgemüse (Parika & Zucchini)	Kartoffelpuffer Apfelmus	Rinderbouletten Kartoffelsalat
----------	--------------------------------	-------------------------------------------------------------------------	--------------------------	--------------------------------

		Gemüsesticks Salatbuffet		Eis
--	--	--------------------------	--	-----

täglich wechselnde Rohkost- oder Blattsalatvariation				
regionale Obstauswahl				

**Legende der Zusatzstoffe:** 1 - mit Farbstoff, 2 - mit Konservierungsstoff, 3 - mit Antioxidationsmittel, 4 - mit Geschmacksverstärker, 5 - geschwefelt, 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 , M - mit Milcheiweiß



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](http://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 28.10.2024 bis 03.11.2024, 44. Kalenderwoche



Montag, 28. Oktober 2024	Dienstag, 29. Oktober 2024	Mittwoch, 30. Oktober 2024	Donnerstag, 31. Oktober 2024	Freitag, 1. November 2024
<b>MITTAGESSEN VEGETARISCH</b>				
		1768,1 kJ 68,2 g (KH) 7,5 g (Ft) 16,2 g (EW)	1535 KJ 59,3 g (KH) 8,6 g (Ft) 11,3 g (EW)	1842,5 KJ 58,7 g (KH) 17,1 g (Ft) 10,7 g (EW)
Hot Dogs mit Geflügelwiener und Laugenbrötchen		Grüne-Erbseneintopf SI (Karotten, Kartoffeln, Sellerie, Blumenkohl, Zwiebeln, Porree, Bohnen)	Gnocchis G Rahmchampignons G,Mz,M Topping: Petersilien	Dinkel Spinat Taler G,Ei,Mz,SI,M Möhrensoße G, Mz, M Kartoffel
Obstvariationen		Apfeljoghurt 3,M,Mz mit gerösteten Kürbiskernen	Cantaloupe Melone	Rotkohlkost

<b>MITTAGESSEN VOLLWERT</b>				
		2149,8 kJ 54,8 g (KH) 14,3 g (Ft) 24,1 g (EW)		
Eierragout Ei,G,M,Mz,Sf Erbsen M,Mz Reis  Honigmelone				

## Salatbuffet

täglich wechselnde Rohkost- oder Blattsalatvariation				
regionale Obstauswahl				

**Legende der Zusatzstoffe:** 1 - mit Farbstoff, 2 - mit Konservierungsstoff, 3 - mit Antioxidationsmittel, 4 - mit Geschmacksverstärker, 5 - geschwefelt, 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, 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](http://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.)