

Speiseplan April 2024 BIOLOGISCH

Dienstag den 02.04.

Menü 1:

Pizza Geflügelsalami (Pute) mit Knabbergurke^{2, 3}

Menü 2:

Pizza Gemüse (Tomate, Paprika, Zucchini), dazu Knabbergurke^{3, 9}

Mittwoch den 03.04.

Menü 1:

Hamburger mit Burgerbrötchen, Frikadelle (Rind),
Tomaten, Salat, Gurken und Ketchup-Mayo-Sauce, dazu Kartoffelecken^{1, 2, 3, 5, 9}

Menü 2:

Vegetarischer Burger mit einem Brötchen,
Gemüsefrikadelle (Karotten, Sellerie, Poree), Tomaten, Salat,
Gewürzgurken und Burgersauce, dazu Kartoffelecken^{1, 2, 3, 5, 8, 9}

Donnerstag den 04.04.

Menü 1:

Eine Geflügelbratwurst mit Bratensauce,
dazu grüne Bohnen und Kartoffelpüree^{1, 5}

Menü 2:

PASTA - Bunte Spirelli mit Tomatensauce,
dazu geriebener Käse (100% Bio) und Paprika

Freitag den 05.04.

Menü 1:

Hacksteak (Rind) mit Rahmsauce und Maisgemüse,
dazu kleine Bio-Kartoffeln^{1, 3, 5}

Menü 2:

Vegane Spinatstange mit Currydip,
dazu Bio-Gemüse-Couscous (Sellerie, Paprika, Karotten)^{3, 8}

 = Die gekennzeichnete Menüauswahl richtet sich nach den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder. Jedoch ist unsere Küche aktuell noch nicht von der DGE zertifiziert.

Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

1 mit Farbstoff	7 gewachst
2 mit Konservierungsstoff	8 mit Phosphat
3 mit Antioxidationsmittel	9 mit Süßungsmittel
4 mit Geschmacksverstärker	10 enthält eine Phenylalaninquelle
5 geschwefelt	11 mit Milcheiweiß
6 geschwärzt	

lemonpie Eventcatering GmbH
Heinenstraße 9
53902 Bad Münstereifel

T +49 2251 65082-20

biologisch@lemonpie.de
www.lemonpie.de

Für Bio gilt: DE-ÖKO-070



Montag den 08.04.

Menü 1:

Hackbällchen (Pute) mit Brokkoli-Käsesauce,
dazu Bio-Farfalle und Knabberpaprika 😊

Menü 2:

Minestrone (italienische Gemüsesuppe mit Zucchini, Paprika,
Karotte) mit Reiseinlage, dazu Weizenbaguette (100% Bio)³ 

Dienstag den 09.04.

Menü 1:

Ein Hähnchenschenkel mit dunkler Bratensauce,
dazu Kartoffelrösti und Bio-Karotte ^{1, 5, 8}

Menü 2:

PASTA - Vegetarische Bolognese (Sonnenblumenkerne, Karotte, Sellerie)
mit Farfalle und Reibekäse, dazu Knabbermöhre (100% Bio)

Mittwoch den 10.04.

Menü 1:

Seelachs (natur) mit Tomatensauce, dazu Bio-Vollkornspirelli und Maissalat³ 😊

Menü 2:

Gemüsegulasch (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl)
mit kleinen Kartoffeln (100 % Bio)³ 

Donnerstag den 11.04.

Menü 1:

Kebab (Hähnchen) mit Tzatziki, Krautsalat und Basmatireis ^{2, 3}

Menü 2:

Eierpfannkuchen Apfel-Zimt mit Vanillesauce

Freitag den 12.04.

Menü 1:

Hähnchenschnitzel mit Erbsenrahmgemüse und Spätzle 😊

Menü 2:

PASTA - Mexikanische Lasagne mit veganem Hack (Erbsenprotein) mit Kidneybohnen,
Mais, Paprika (100% Bio), dazu Salat mit Joghurtdressing³

😊 = Die gekennzeichnete Menüauswahl richtet sich nach den DGE-Qualitätsstandards
für die Schulverpflegung und für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder.
Jedoch ist unsere Küche aktuell noch nicht von der DGE zertifiziert.

Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

- | | |
|----------------------------|------------------------------------|
| 1 mit Farbstoff | 7 gewachst |
| 2 mit Konservierungsstoff | 8 mit Phosphat |
| 3 mit Antioxidationsmittel | 9 mit Süßungsmittel |
| 4 mit Geschmacksverstärker | 10 enthält eine Phenylalaninquelle |
| 5 geschwefelt | 11 mit Milcheiweiß |
| 6 geschwärzt | |

lemonpie Eventcatering GmbH
Heinenstraße 9
53902 Bad Münstereifel

T +49 2251 65082-20

biologisch@lemonpie.de
www.lemonpie.de

Für Bio gilt: DE-ÖKO-070



Montag den 15.04.

Menü 1:

PASTA - Makkaroni-Bolognese-Auflauf (Geflügel) mit Tomatensauce und Käse überbacken, dazu Knabbergurke 

Menü 2:

Sojaschnitzel mit Süßkartoffelgnocchi, dazu grüne Bohnen mit Tomatensauce 😊

Dienstag den 16.04.

Menü 1:

Hähnchen-Nuggets mit Süß-Sauer-Sauce und Kartoffelecken, dazu Knabberpaprika ^{1, 2, 3, 5}

Menü 2:

Bunte Gemüsesuppe (Möhren, Sellerie, Kohlrabi) mit geschnittenen Gemüsemaisaschen, dazu Bio-Weizenbaguette (100% Bio) ³ 

Mittwoch den 17.04.

Menü 1:

Würstchengulasch (Rind) in Tomatensauce mit Bio-Reis, dazu Karotten-Apfel-Salat ^{2, 3}

Menü 2:

Eieromelette mit Bio-Rahmspinat, dazu Bio-Salzkartoffeln ³ 😊

Donnerstag den 18.04.

Menü 1:

Hähnchenbrustfilet natur mit heller Rahmsauce, dazu Eierknöpfe und Salat mit Joghurtdressing ^{1, 3, 5}

Menü 2:

Vegetarisches Gulasch (Veggie Hähnchen) mit Bio-Vollkornspirelli, dazu Salat mit Joghurtdressing 😊 ^{1, 3, 5}

Freitag den 19.04.

Menü 1:

Cordon bleu vom Hähnchen mit Putenschinken und Käse gefüllt, dazu dunkle Sauce, Spätzle und Knabbermöhre ^{1, 2, 5}

Menü 2:

Allgäuer Käsespätzle, dazu Erbsenrahmgemüse und Knabbermöhre 😊

😊 = Die gekennzeichnete Menüauswahl richtet sich nach den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder. Jedoch ist unsere Küche aktuell noch nicht von der DGE zertifiziert.

Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

- | | |
|----------------------------|------------------------------------|
| 1 mit Farbstoff | 7 gewachst |
| 2 mit Konservierungsstoff | 8 mit Phosphat |
| 3 mit Antioxidationsmittel | 9 mit Süßungsmittel |
| 4 mit Geschmacksverstärker | 10 enthält eine Phenylalaninquelle |
| 5 geschwefelt | 11 mit Milcheiweiß |
| 6 geschwärzt | |

lemonpie Eventcatering GmbH
Heinenstraße 9
53902 Bad Münstereifel

T +49 2251 65082-20

biologisch@lemonpie.de
www.lemonpie.de

Für Bio gilt: DE-ÖKO-070



Montag den 22.04.

Menü 1:

Hühnersuppe mit Gemüse (Sellerie, Karotte, Lauch)

mit Weizenbaguette (100% Bio)³ 

Menü 2:

PASTA - Überbackene Cannelloni gefüllt mit Spinat und Ricotta
in Bechamelsauce, dazu Salat mit Honig-Vinaigrette³

Dienstag den 23.04.

Menü 1:

Kibbeling mit Remouladensauce,
dazu Kartoffelecken und Knabbergurke^{3, 5, 8, 9}

Menü 2:

Ratatouille (Zucchini, Aubergine, Paprika
und Tomatensauce) mit Bio-Reis und Knabbergurke^{2, 3, 5} 😊

Mittwoch den 24.04.

Menü 1:

Paniertes Schnitzel (Hähnchen) mit Paprikasauce und Eierknöpfle,
dazu Gurkensalat^{1, 3, 5}

Menü 2:

Gemüse-Lasagne (Karotte, Kohlrabi, Zucchini) ³

Donnerstag den 25.04.

Menü 1:

Putengyros (Zwiebel) mit Bio-Reis und Tzaziki,
dazu Knabberpaprika

Menü 2:

Blumenkohl-Kartoffel-Auflauf (100% Bio)
mit Knabberpaprika

Freitag den 26.04.

Menü 1:

Rinderfrikadelle (Bio) mit Kohlrabi-Rahmgemüse und Bio-Reis

Menü 2:

PASTA – Spirellinudeln mit Brokkoli-Sahne-Sauce,
dazu Salat in Essig-Öl-Dressing ³

😊 = Die gekennzeichnete Menüauswahl richtet sich nach den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder. Jedoch ist unsere Küche aktuell noch nicht von der DGE zertifiziert.

Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

- | | |
|----------------------------|------------------------------------|
| 1 mit Farbstoff | 7 gewachst |
| 2 mit Konservierungsstoff | 8 mit Phosphat |
| 3 mit Antioxidationsmittel | 9 mit Süßungsmittel |
| 4 mit Geschmacksverstärker | 10 enthält eine Phenylalaninquelle |
| 5 geschwefelt | 11 mit Milcheiweiß |
| 6 geschwärzt | |

lemonpie Eventcatering GmbH
Heinenstraße 9
53902 Bad Münstereifel

T +49 2251 65082-20

biologisch@lemonpie.de
www.lemonpie.de

Für Bio gilt: DE-ÖKO-070



Montag den 29.04.

Menü 1:

PASTA - Spaghetti mit Bolognese (Rind),
dazu Reibekäse und Knabbergurke 

Menü 2:

Vegane Hackbällchen mit Bio-CousCous
und Gemüse (Paprika, Karotte, Kichererbsen), dazu Paprikadip 

Dienstag den 30.04.

Menü 1:

Chili con Carne vom Rind (rote Kidneybohnen, Mais, Paprika),
dazu Reibekäse und Bio-Weizenbaguette 

Menü 2:

Hausgemachtes Kartoffelpüree
mit Möhrenrahmgemüse (100%Bio) 



 = Die gekennzeichnete Menüauswahl richtet sich nach den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder. Jedoch ist unsere Küche aktuell noch nicht von der DGE zertifiziert.

Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

- | | |
|----------------------------|------------------------------------|
| 1 mit Farbstoff | 7 gewachst |
| 2 mit Konservierungsstoff | 8 mit Phosphat |
| 3 mit Antioxidationsmittel | 9 mit Süßungsmittel |
| 4 mit Geschmacksverstärker | 10 enthält eine Phenylalaninquelle |
| 5 geschwefelt | 11 mit Milcheiweiß |
| 6 geschwärzt | |

lemonpie Eventcatering GmbH
Heinenstraße 9
53902 Bad Münstereifel

T +49 2251 65082-20

biologisch@lemonpie.de
www.lemonpie.de

Für Bio gilt: DE-ÖKO-070

