

Speiseplan Mai 2024 BIOLOGISCH

Mittwoch den 01.05. -Feiertag-

Donnerstag den 02.05.

Menü 1:

Currywurst (Geflügel) mit Kartoffelecken,
dazu Salat mit Joghurtdressing ^{1, 3, 5, 8}

Menü 2:

Gnocchi-Zucchini-Auflauf (100% Bio),
dazu Salat mit Joghurt-Dressing ³

Freitag den 03.05.

Menü 1:

Putengeschnetzeltes mit Möhrengemüse,
dazu Semmelknödel ^{1, 4, 5} 😊

Menü 2:

Gemüsemaultaschen (Karotte, Spinat, Erbse, Brokkoli) in Gemüsebrühe,
dazu Kartoffelsalat in Essig-Öl-Dressing (100% Bio) 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 06.05.

Menü 1:

Hühnerfrikassee mit Möhengemüse,
dazu Reis (100% Bio) 

Menü 2:

Bio-Penne-Auflauf mit Veggie Hack Erbsen Lauch,
dazu Knabbergurke 😊

Dienstag den 07.05.

Menü 1:

Hamburger mit Burgerbrötchen, Frikadelle (Geflügel),
Tomaten, Salat, Gurken und Burgersauce, 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}

Mittwoch den 08.05.

Menü 1:

PASTA - Haschee (Rind) mit Bio-Rigatonelli und Grana Padano,
dazu Knabbergurke (Bio)^{1, 2, 5}

Menü 2:

Brokkoli-Blumenkohl-Rahmgemüse
mit Spätzle und Knabbergurke (100% Bio)

Donnerstag den 09.05.

-Feiertag-

Freitag den 10.05.

Menü 1:

Panierter Seelachs mit Kartoffelpüree
und Erbsenrahmgemüse

Menü 2:

Spanische Tortilla mit Kartoffeln und Paprika,
dazu Kräuterquark und Knabbermöhre (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



Montag den 13.05.

Menü 1:

Hähnerragout in Tomatensauce,
dazu Penne und Knabbermöhren (100% Bio) 

Menü 2:

PASTA - Vegetarisch gefüllte Cannellotti (Spinat, Ricotta)
mit Möhrenbolognese und Mozzarella überbacken und Knabbermöhre(Bio) 

Dienstag den 14.05.

Menü 1:

Paniertes Hähnchenschnitzel mit Frankfurter Grüne Soße und Kartoffeln

Menü 2:

Vegane Mini Frikadellen mit Bio-Vollkornreis,
dazu Erbsenrahmgemüse 

Mittwoch den 15.05.

Menü 1:

Cevapcici (Rind) mit Tzaziki und Bio-Reis und Tomatensalat₃

Menü 2:

Chili sin Carne (rote Kidneybohnen, Mais, Paprika),
dazu Weizenbaguette (100% Bio), dazu Tomatensalat₃

Donnerstag den 16.05.

Menü 1:

PASTA – Bio-Vollkorn-Spirelli mit Lachs in Dill-Sahne-Sauce,
dazu Salat mit French-Dressing _{2, 3, 4}

Menü 2:

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

Freitag den 17.05.

Menü 1:

Hähnchenbrust natur mit Süßkartoffelpüree,
dazu grüne Bohnen mit Tomate 

Menü 2:

Linsen-Hirse-Bällchen mit Kräuterrahmsauce,
dazu Spätzle (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



Montag den 20.05.
-Feiertag-

Dienstag den 21.05.

Menü 1:

Rindergulasch mit Spätzle und grünes Bohnengemüse ^{1, 5, 8}

Menü 2:

Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung,
dazu Blumenkohl in Hollandaise 😊

Mittwoch den 22.05.

Menü 1:

Seelachsfilet (natur) mit Brokkolirahmsauce und Salzkartoffeln 😊

Menü 2:

Spätzle Auflauf mit Spinat (100% Bio),
dazu Chinakohl-Mais-Salat ³

Donnerstag den 23.05.

Menü 1:

Pizza Geflügelsalami (Pute) und Knabberpaprika ^{2, 3}

Menü 2:

Pizza Margherita mit Knabberpaprika

Freitag den 24.05.

Menü 1:

Erbseintopf (Bio) mit Rindswurstscheiben,
dazu Bio-Vollkornbrot ^{2, 3} 😊

Menü 2:

PASTA - Käse-Makkaroni,
dazu Erbsengemüse (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



Montag den 27.05.

Menü 1:

Kartoffelauflauf mit Rinderhack und Zucchini,
dazu Knabbergurke (100% Bio)

Menü 2:

Sojaschnitzel mit Eierknöpfle,
dazu grüne Bohnen mit Tomatensauce 😊

Dienstag den 28.05.

Menü 1:

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

Menü 2:

Falaffel Couscous und Gemüse (Karotten, Paprika, Tomate),
dazu Joghurt-Dip (100% Bio) ³ 

Mittwoch den 29.05.

Menü 1:

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

Menü 2:

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

Donnerstag den 30.05.

-Feiertag-

Freitag den 31.05.

Menü 1:

Panierter Lachs mit Reis,
dazu Möhrenrahmgemüse 😊

Menü 2:

Gnocchi-Auflauf mit Gemüse (Tomatensauce, Karotte, Zucchini) (100% Bio),
dazu Salat mit Honig-Vinaigrette 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

