

Speiseplan Februar 2023 BIOLOGISCH

Mittwoch den 01.02.

Menü 1:

Kalbsgulasch mit Kartoffelknödel^{1, 5}

Menü 2:

Überbackener Gnocchi-Auflauf mit Erbsen (100% Bio)  BIOLOGISCH[®]

Donnerstag den 02.02.

Menü 1:

Sojaschnitzel mit Paprikasauce,
dazu Bio-Reis und Salat mit Honig-Vinaigrette^{1, 3, 5}

Menü 2:

Gemüsegulasch (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl)
mit kleinen Kartoffeln (100 % Bio)  BIOLOGISCH[®]

Freitag den 03.02.

Menü 1:

Seelachsfilet (natur) mit Tomatensauce,
dazu Bio-Fusilli und Knabbergurken 

Menü 2:

Vegane mediterrane Spinatstange mit Schmand,
dazu Linsengemüse und Knabbermöhren^{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
Alte Tuchfabrik
Josef-Ruhr-Straße 30
53879 Euskirchen

T +49 2251 6508214

biologisch@lemonpie.de
www.lemonpie.de

Für Bio gilt: DE-ÖKO-070



Montag den 06.02.

Menü 1:

Putengeschnetzeltes mit Bio-Penne, dazu Fingermöhren^{1, 5} 😊

Menü 2:

Ein Gemüsetaler (Karotte, Sellerie, Porree)
mit Bio-Salzkartoffeln und Schnittlauchdip^{3, 8}

Dienstag den 07.02.

Menü 1:

Kartoffelsuppe mit Lachs und Dill,
dazu Bio-Weizenbaguette^{3, 5} 😊

Menü 2:

Kartoffelsuppe (Kartoffel, Karotte, Sellerie)
mit Weizenbaguette (100% Bio)³ 

Mittwoch den 08.02.

Menü 1:

Pochiertes Hokifilet mit Dillsauce,
dazu Bio-Vollkornreis und Knabbergurken 😊

Menü 2:

PASTA - Gemüsetortelloni (Spinat, Karotte, Sellerie)
dazu Tomatensauce und Salat mit Honig-Vinaigrette³

Donnerstag den 09.02.

Menü 1:

PASTA - Vegetarische Sonnenblumenkernsauce,
dazu Spaghetti und Salat mit Joghurtdressing (100% Bio)³ 

Menü 2:

Winterliches Ratatouille (Kohlrabi, Kürbis und Steckrüben),
dazu Bio-Salzkartoffeln³ 😊

Freitag den 10.02.

Menü 1:

Panierte Hähnchenbrust mit Rahmwirsinggemüse,
dazu kleine Bio-Kartoffeln³

Menü 2:

Allgäuer Käsespätzle,
dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (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
Alte Tuchfabrik
Josef-Ruhr-Straße 30
53879 Euskirchen

T +49 2251 6508214

biologisch@lemonpie.de
www.lemonpie.de

Für Bio gilt: DE-ÖKO-070



Montag den 13.02.

Menü 1:

Hühnerfrikassee mit Erbsengemüse, dazu kleine Kartoffeln (100% Bio) ³ 

Menü 2:

PASTA - Bio-Rigatonelli mit Basilikumpestosauce,
dazu Grana Pandano und Chinakohl-Mais-Salat ^{2, 3} 😊

Dienstag den 14.02.

Menü 1:

Hähnchencurry (Kokos, Ananas, Paprika) mit Bio-Vollkornreis ⁴

Menü 2:

PASTA - Überbackene Cannelloni gefüllt
mit vegetarischer Bolognese (Soja)
in Möhren-Bechamelsauce, dazu Salat mit Honig-Vinaigrette ³

Mittwoch den 15.02.

Menü 1:

Gebackenes Lachsfilet mit Kohlrabi-Rahmgemüse, dazu Bio-Dinkelreis ³ 😊

Menü 2:

Kartoffel-Reibekuchen mit Apfelmus ³

Donnerstag den 16.02.

Menü 1:

PASTA - Bunte Spirelli mit Tomatensauce,
dazu geriebener Käse und Salat in Joghurt-Dressing (100% Bio) ³ 

Menü 2:

Sojaschnitzel mit Risoni und Gemüse (Kichererbsen, Paprika,
Karotten), dazu Joghurt-Minz-Dip und Salat mit Honig-Vinaigrette ³ 😊

Freitag den 17.02.

Menü 1:

Gulaschsuppe (Rind) mit Paprika und Kartoffeln,
dazu Bio-Weizenbaguette

Menü 2:

Schupfnudeln mit Wirsing- und Möhrengemüse 😊

😊 = 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
Alte Tuchfabrik
Josef-Ruhr-Straße 30
53879 Euskirchen

T +49 2251 6508214

biologisch@lemonpie.de
www.lemonpie.de

Für Bio gilt: DE-ÖKO-070



Montag den 20.02.

Menü 1:

PASTA - Bio-Spaghetti mit Bolognese (Geflügel),
dazu Reibekäse und Gurkensalat mit Essig-Öl-Dressing^{3, 4}

Menü 2:

Falaffel mit Bio-Couscous und Gemüse
(Paprika, Karotte, Kichererbse), dazu Paprikadip³ 😊

Dienstag den 21.02.

Menü 1:

Gemüse Eintopf (Paprika, Lauch, Karotten, Weiße Bohnen)
mit Rindswurst dazu Bio Weizenbaguette²

Menü 2:

PASTA – Überbackener Vegetarischer Maultaschenauflauf
mit Tomatensauce, dazu Knabbermöhren

Mittwoch den 22.02.

Menü 1:

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

Menü 2:

Kürbiscrèmesuppe mit einer Scheibe Vollkornbrot und Knabbergurken (100% Bio)³ 😊 

Donnerstag den 23.02.

Menü 1:

Pochiertes Seelachsfilet mit Rahmspinat, dazu Salzkartoffeln 😊

Menü 2:

Penne mit Gemüsegulasch (Karotten, Brokkoli,
Blumenkohl), dazu geriebener Käse (100 % Bio) 

Freitag den 24.02.

Menü 1:

Rindergulasch mit Spätzle^{1, 5, 8}

Menü 2:

Asiatische Gemüsebällchen (Karotten, Weißkohl, Bambus) mit Kokos-Currysauce,
dazu Bio-Basmatireis und Knabbergurken 😊

😊 = 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
Alte Tuchfabrik
Josef-Ruhr-Straße 30
53879 Euskirchen

T +49 2251 6508214

biologisch@lemonpie.de
www.lemonpie.de

Für Bio gilt: DE-ÖKO-070



Montag den 27.02.

Menü 1:

Hähnchenbrustfilet mit Tomatensauce,
dazu Bio-Penne und cremiger Karottensalat 😊

Menü 2:

Panierte Gemüsesticks (Karotte, Apfel) mit Kräuterdip,
dazu Bio-Dinkelreis

Dienstag den 28.02.

Menü 1:

Käse-Lauchsuppe mit Hackfleisch (Rind),
dazu Bio-Weizenbaguette

Menü 2:

Linsen-Hirse-Bällchen mit Bio-Basmatireis,
dazu Kräuterquark und 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
Alte Tuchfabrik
Josef-Ruhr-Straße 30
53879 Euskirchen

T +49 2251 6508214

biologisch@lemonpie.de
www.lemonpie.de

Für Bio gilt: DE-ÖKO-070

