

## Speiseplan März 2023 BIOLOGISCH

### Mittwoch den 01.03.

#### Menü 1:

Lachsburger zum selbst Zusammenbauen  
mit Salat und Cocktailsauce,  
dazu Kartoffelecken und Blattsalat mit Joghurtdressing <sup>3,5</sup> 😊

#### Menü 2:

Vegetarisches Gulasch (Soja) mit Bio-Vollkornspirelli,  
dazu Cole Slaw <sup>1,3,5</sup>

### Donnerstag den 02.03.

#### Menü 1:

Kartoffeltaschen mit Leipziger Allerlei (Karotten, Erbsen,  
Spargel) in Sahnesauce, dazu Bio-Vollkornreis 😊

#### Menü 2:

Blumenkohlschnitzel mit Schnittlauchsauce,  
dazu Kartoffelpüree und Knabbergurken

### Freitag den 03.03.

#### Menü 1:

Hackbällchen (Pute) mit Rosenkohlrahmgemüse  
dazu Bio-Salzkartoffeln <sup>3</sup>

#### Menü 2:

Spätzle Auflauf mit Spinat,  
dazu Blattsalat und Joghurtdressing (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 06.03.**

**Menü 1:**

PASTA - Haschee (Rind) mit Bio-Rigatonelli und Reibekäse,  
dazu Gurkensalat mit Schmand und Dill <sup>1, 2, 3, 5</sup>

**Menü 2:**

Gnocchi-Zucchini-Auflauf mit Gouda,  
dazu Knabbermöhren (100% Bio) <sup>3</sup> 

**Dienstag den 07.03.**

**Menü 1:**

Erbseintopf (Bio) mit Rindswurstscheiben,  
dazu Bio-Vollkornbrot <sup>2, 3</sup>

**Menü 2:**

PASTA - Raviolini-Auflauf mit Spinat-Sauce,  
dazu Salat mit Honig-Vinaigrette <sup>3</sup>

**Mittwoch den 08.03.**

**Menü 1:**

Paniertes Schnitzel (Hähnchen) mit Rahmsauce und Eierknöpfe, dazu Maissalat <sup>1, 3, 5</sup>

**Menü 2:**

PASTA - Käse-Makkaroni,  
dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100 % Bio) 

**Donnerstag den 09.03.**

**Menü 1:**

Vegane Mini Frikadellen mit Bio-Reis, dazu Erbsenrahmgemüse 

**Menü 2:**

Gemüsemaultaschen (Kartoffeln, Karotten, Spinat) in Gemüsebrühe,  
dazu Kartoffelsalat in Essig-Öl-Dressing <sup>2</sup>

**Freitag den 10.03.**

**Menü 1:**

Seelachsfilet (natur) auf Tomatensugo,  
dazu Bio-Penne und Knabbergurken 

**Menü 2:**

Frankfurter Grüne Soße mit zwei gekochten Eiern,  
dazu kleine Bio-Kartoffeln <sup>3</sup>

 = 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 13.03.

#### Menü 1:

PASTA - Überbackener Nudelauflauf (Bio-Spirelli)  
mit Putenschinken und Brokkoli in Bechamelsauce

#### Menü 2:

Hausgemachtes Kartoffelpüree  
mit Möhrenrahmgemüse (100% Bio) 

### Dienstag den 14.03.

#### Menü 1:

Hühnersuppe mit Gemüse (Karotte, Sellerie, Lauch)  
und Nudeln, dazu Weizenbaguette (100% Bio) 

#### Menü 2:

Kartoffelgratin mit Karotten,  
dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio) 

### Mittwoch den 15.03.

#### Menü 1:

Frikadelle vom Rind mit Rahmsauce,  
dazu Erbsengemüse und Bio-Reis <sup>1, 5</sup>

#### Menü 2:

PASTA -Vollkorn-Spirelli mit Tomatensauce,  
dazu geriebener Käse und Knabbermöhren (100% Bio) 

### Donnerstag den 16.03.

#### Menü 1:

Vegetarische Bällchen mit fruchtiger Currysauce und Bio-Farfalle,  
dazu Blattsalat mit Honig-Vinaigrette <sup>3</sup>

#### Menü 2:

Falafel mit Bio-Couscous und Gemüse  
(Paprika, Karotte, Kichererbse), dazu ein Joghurt-Minz-Dip 

### Freitag den 17.03.

#### Menü 1:

Fischnuggets vom Seehecht mit Rahmspinat und Kartoffeln 

#### Menü 2:

Vegetarische Bratwurst mit dunkler Bratensauce,  
dazu Bio-Reis und Karotten-Apfel-Salat <sup>1, 3, 5</sup>

 = 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 20.03.

#### Menü 1:

Kalbsrahmragout mit Bio-Reis,  
dazu Möhrengemüse 😊

#### Menü 2:

Semmelknödel mit Pilzrahmsauce,  
dazu Chinakohl-Mais-Salat 3

### Dienstag den 21.03.

#### Menü 1:

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

#### Menü 2:

Allgäuer Käsespätzle,  
dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100 % Bio) 

### Mittwoch den 22.03.

#### Menü 1:

Hähnchengyros mit Tzaziki und Bio-Bulgur,  
dazu Krautsalat in Essig-Öl-Dressing 2, 3

#### Menü 2:

PASTA - Vollkorn-Spaghetti mit vegetarischer Bolonese (Gerste),  
dazu Grana Padano und Knabbermöhren (100% Bio) 3 

### Donnerstag den 23.03.

#### Menü 1:

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

#### Menü 2:

Maultaschen (mit Blumenkohl und Käse gefüllt),  
dazu Kräutersauce und Salat mit Honig-Vinaigrette 3 😊

### Freitag den 24.03.

#### Menü 1:

Gebackenes Lachsfilet mit Cocktailsauce,  
dazu Salzkartoffeln und Knabbergurken 3 😊

#### Menü 2:

Milchschnitzel mit Tomatensauce,  
dazu Bio-Spirelli und Salat mit Joghurtdressing 1, 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



### Montag den 27.03.

#### Menü 1:

Asiatisches Rindergeschnetzeltes  
mit Karotten und Bambussprossen, dazu Bio-Basmatireis 2, 8

#### Menü 2:

PASTA - Vollkornspaghetti mit Brokkoli-Sahne-Sauce,  
dazu Reibekäse und Farmer Salat (Weißkraut, Karotte) (100% Bio) 2, 3 

### Dienstag den 28.03.

#### Menü 1:

Hähnchengulasch mit Kartoffelknödel, dazu Salat mit Joghurtdressing 3, 4

#### Alternative

Sojagulasch mit Kartoffelknödel, dazu Salat mit Joghurtdressing 1, 3, 5

### Mittwoch den 29.03.

#### Menü 1:

Hähnchen-Knusper-Nuggets mit Tomaten-Curry-Dip,  
dazu Kartoffelecken und Knabbergurken 1, 3, 5, 8

#### Menü 2:

PASTA - Vegetarisch gefüllte Cannelloni (Ricotta, Spinat ) mit Möhrenragout und Mozzarella  
überbacken 3 

### Donnerstag den 30.03.

#### Menü 1:

Kartoffelsuppe mit Lachs und Dill,  
dazu Bauernbrot 3, 5 

#### Menü 2:

Pizza Margherita

### Freitag den 31.03.

#### Menü 1:

Hähnchenbrust mit dunkler Bratensauce,  
dazu Spätzle und Gurkensalat mit Essig-Öl-Dressing 1, 3, 5

#### Menü 2:

Gnocchi-Auflauf mit Gemüse-Bolognese (Sellerie, Karotte, Lauch),  
dazu Knabbermöhren (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  
Alte Tuchfabrik  
Josef-Ruhr-Straße 30  
53879 Euskirchen

T +49 2251 6508214

biologisch@lemonpie.de  
www.lemonpie.de

Für Bio gilt: DE-ÖKO-070



 = 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

