

Speiseplan März 2025 BIOLOGISCH

Montag den 03.03.

Menü 1:

Kartoffelauflauf(Bio) mit Bio-Rinderhack und Bio-Zucchini,
dazu Knabbermöhre

Menü 2:

Kartäuser Kloß mit Apfelmus und Vanillesauce³

Dienstag den 04.03.

Menü 1:

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

Menü 2:

PASTA - Nudelauflauf mit Gemüse (Brokkoli, Paprika) und Käsesauce,
dazu Salat mit Joghurtdressing ³ 😊

Mittwoch den 05.03.

Menü 1:

PASTA - Bio-Spaghetti mit Carbonarasauce von der Pute,
dazu Grana Padano und Chinakohl-Maissalat ^{2, 3, 4}

Menü 2:

Käse-Lauchsuppe, dazu Weizenbaguette 

Donnerstag den 06.03.

Menü 1:

Hühnerfrikassee mit Erbsengemüse, dazu Reis 

Menü 2:

PASTA - Raviolini gefüllt mit Spinat,
dazu Spinatsahnesauce und Reibekäse, Knabbergurke 😊

Freitag den 07.03.

Menü 1:

Kibbeling mit Kartoffelpüree und Remoulade,
dazu Salat mit Honig-Vinaigrette ^{3, 8, 9}

Menü 2:

Reibekuchen mit Apfelmus 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 10.03.

Menü 1:

Hähnchenbrustfilet natur mit heller Rahmsauce,
dazu Eierknöpfe und Bio-Knabbergurke

Menü 2:

PASTA - Penne mit Tomatensauce
dazu geriebener Käse und Knabbergurke 

Dienstag den 11.03.

Menü 1:

Paniertes Seelachsfilet mit Limonendip,
dazu Salzkartoffeln und Salat mit Joghurtdressing₃

Menü 2:

Gnocchi-Auflauf mit Gemüse (Bio) (Tomatensauce, Karotte, Kohlrabi),
dazu Salat mit Joghurtdressing₃

Mittwoch den 12.03.

Menü 1:

Hackbällchen (Pute) mit Brokkoli-Käsesauce,
dazu Bio-Vollkornspirelli und cremiger Bio-Farmersalat_{2,3} 😊

Menü 2:

Kürbiscrèmesuppe mit Weizenbaguette₃ 

Donnerstag den 13.03.

Menü 1:

Cordon bleu vom Hähnchen mit Putenschinken und Käse gefüllt,
dazu dunkle Sauce und Bio-Reis, dazu Knabbermöhre_{1,2,5}

Menü 2:

Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung,
dazu Rosenkohl in Hollandaise 😊

Freitag den 14.03.

Menü 1:

Panierter Lachs mit Rahmspinat,
dazu Risoni 😊

Menü 2:

Falaffel Couscous und Gemüse (Karotten, Paprika, Tomate),
dazu Joghurt-Dip₃ 

😊 = 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 17.03.

Menü 1:

Rinderfrikadelle mit Lauch-Rahmgemüse und Reis 

Menü 2:

PASTA – Überbackener Vegetarischer Maultaschenauflauf
mit Tomatensauce, dazu Knabbergurken 😊

Dienstag den 18.03.

Menü 1:

Hähnchenbrust "Piccata" mit Tomatensauce,
dazu Bio-Spirelli und Salat mit Joghurtdressing 3

Menü 2:

Brokkolicremesuppe mit einer Scheibe Vollkornbrot 

Mittwoch den 19.03.

Menü 1:

Seelachs (natur) mit Tomatensauce,
dazu Bio-Vollkornspirelli und Maissalat 3 😊

Menü 2:

Hausgemachtes Kartoffelpüree (Bio)
mit Bio-Möhrenrahmgemüse und Maissalat 3

Donnerstag den 20.03.

Menü 1:

Hamburger mit Burgerbrötchen, Frikadelle (Geflügel),
Tomaten, Salat, Gurken und Burgersauce, dazu Kartoffelecken^{1, 2, 3, 5, 9}

Menü 2:

PASTA - Mexikanische Lasagne mit veganem Hack(Sonnenblumenkerne)
mit Kidneybohnen, Mais, Paprika und Knabbermöhre 

Freitag den 21.03.

Menü 1:

Rindergeschnetzeltes (Champignons) mit Kartoffelknödel,
dazu Salat mit Honig-Vinaigrette^{3, 8}

Menü 2:

PASTA - Vegetarische Ravioli(Bio)(Tomate, Karotte, Pastinake),
dazu Käsesauce (Bio) 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
Heinenstraße 9
53902 Bad Münstereifel

T +49 2251 65082-20

biologisch@lemonpie.de
www.lemonpie.de

Für Bio gilt: DE-ÖKO-070



Montag den 24.03.

Menü 1:

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

Menü 2:

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

Dienstag den 25.03.

Menü 1:

Bio-Rigatonelli mit Lachs in Tomatencreme,
dazu Knabbergurken (Bio)

Menü 2:

Überbackener Gnocchi-Auflauf
mit Erbsen und Knabbergurke  😊

Mittwoch den 26.03.

Menü 1:

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

Menü 2:

Spirelli-Kürbis-Auflauf (Bio) mit Bio-Kürbissahnesauce 
dazu Karotten-Apfelsalat ³

Donnerstag den 27.03.

Menü 1:

Putengyros (Zwiebel) mit Bio-Reis und Tzaziki, dazu Krautsalat ^{2, 3}

Menü 2:

PASTA - Vegetarische Bolognese (Bio) (Sonnenblumenkerne, Karotte, Sellerie)
mit Bio-Farfalle und Bio-Reibekäse, dazu Krautsalat ^{2, 3}

Freitag den 28.03.

Menü 1:

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

Menü 2:

Bulgur mit Gemüsegulasch (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl, Tomate) 

Montag den 31.03.

Menü 1:

Paniertes Schnitzel (Hähnchen) mit Paprikasauce und Bio-Reis,
dazu Knabbergurke ³

Menü 2:

Allgäuer Käsespätzle, dazu Erbsenrahmgemüse 😊

😊 = 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



 = 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

