

Speiseplan Juni 2022 BIOLOGISCH

Mittwoch den 01.06.

Menü 1:

Gebackenes Lachsfilet mit Remouladensauce,
dazu Bio-Kartoffelsalat und Knabbermöhren^{3, 9} 😊

Menü 2:

PASTA - Gemüse-Tortelloni (Tomate, Karotte, Sellerie)
mit Käsesauce, dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100 % Bio) 

Donnerstag den 02.06.

Menü 1:

Geflügelfrikadelle mit Rahmsauce,
dazu Bio-Spätzle und Gurkensalat mit Schmand und Dill^{1, 2, 3, 5}

Menü 2:

Gemüsefrikadelle mit Rahmsauce,
dazu Bio-Spätzle und Gurkensalat mit Schmand und Dill^{1, 2, 3, 5, 8}

Freitag den 03.06.

Menü 1:

Bulgur mit Gemüse (Kichererbsen, Paprika, Karotte) und
Hühnerfleischklößchen, dazu Tomaten-Dip (100% Bio)³ 

Menü 2:

Brokkoli-Blumenkohl-Rahmgemüse
mit Vollkornreis (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



Dienstag den 07.06.

Menü 1:

Pochiertes Hokifilet mit Bio-Rahmspinat und Bio-Vollkornreis 😊

Menü 2:

Gemüse Cordon Bleu (Karotte, Blumenkohl, Brokkoli),
dazu Kräutersauce und Bio-Farfalle 3

Mittwoch den 08.06.

Menü 1:

Kalbsrahmragout mit Semmelknödel
dazu Knabbergurken 😊

Menü 2:

Vegetarische Bratwurst (Erbsen- und Weizeneiweiß)
mit Tomaten-Currysauce, dazu Bio-Süßkartoffel-Schupfnudeln
und Salat mit Frenchdressing 1, 3, 8

Donnerstag den 09.06.

Menü 1:

Linseneintopf mit Puten-Wienerwürstchen
und Weizenbaguette (100% Bio) 2, 3, 8 

Menü 2:

Linseneintopf mit Weizenbaguette (100% Bio) 3 

Freitag den 10.06.

Menü 1:

Hähnchenschnitzel mit Knusperpanade, dazu Bio-Couscous
mit Gemüse (Karotten, Kichererbsen, Paprika)
und Bio-Paprika-Tomatensauce 3

Menü 2:

PASTA - Penne mit Tomatensauce,
dazu geriebener Käse und Salat mit 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
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 13.06.

Menü 1:

Putengeschnetzeltes mit Bio-Erbsengemüse, dazu Bio-Spätzle ^{1, 5} 😊

Menü 2:

Spanische Tortilla mit Kartoffeln und Paprika,
dazu Kräuterquark (100 % Bio) ³ 

Dienstag den 14.06.

Menü 1:

Hamburger mit Burgerbrötchen, Frikadelle (Rind),
Tomaten, Salat, Gewürzgurken und BURGERSAUCE, dazu Kartoffelecken ^{1, 2, 3, 5, 9}

Menü 2:

Tomatencremesuppe mit Weizenbaguette (100% Bio) ³ 😊 

Mittwoch den 15.06.

Menü 1:

Geflügelfrikadelle mit Bio-Reis und Bio-Möhrengemüse,
dazu Krautsalat in Essig-Öl-Dressing ^{2, 3}

Menü 2:

PASTA - Käse-Makkaroni, dazu Knabbergurken (100 % Bio) 😊 

Donnerstag den 16.06.

Menü 1:

Zucchini-Kartoffelauflauf, dazu Salat mit Joghurt-Dressing (100% Bio) ³ 😊 

Menü 2:

Sojaschnitzel mit Tomatensauce, dazu Bio-Dinkelreis
und Gurken-Dill-Salat in Essig-Öl-Dressing ³

Freitag den 17.06.

Menü 1:

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

Menü 2:

Eier mit Senfsauce und kleinen Bio-Kartoffeln,
dazu Knabbermöhren ^{2, 3, 5}

😊 = 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 20.06.

Menü 1:

Mit Parmesancrumble überbackenes Seelachsfilet
auf Basilikumsauce, dazu Bio-Reis ^{2,3}

Menü 2:

Gemüsefrikadelle (Karotte, Sellerie, Porree)
mit Zucchini und hausgemachtem Bio-Kartoffelpüree ^{3,8} 😊

Dienstag den 21.06.

Menü 1:

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

Menü 2:

Veggie Hähnchenschnitzel mit Rahmsauce,
dazu Bio-Spätzle und Chinakohl-Mais-Salat ^{1,3,5} 😊

Mittwoch den 22.06.

Menü 1:

Würstchengulasch (Rind) in Tomatensauce mit Bio-Farfalle,
dazu Knabbergurken ^{2,3}

Menü 2:

Blumenkohl-Kartoffel-Auflauf, dazu Salat mit Frenchdressing (100% Bio) 😊 

Donnerstag den 23.06.

Menü 1:

PASTA - Vegetarische Tortellini gefüllt mit Ricotta
mit Bechamelsauce und Käse überbacken,
dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio) 😊 

Menü 2:

Spinatknödel mit Käsesauce,
dazu Blattsalat mit Joghurt-Dressing ³

Freitag den 24.06.

Menü 1:

Rindergulasch mit grünen Bohnen und Bio-Reis ^{1,5,8} 😊

Menü 2:

Gnocchi mit Paprikasauce,
dazu geriebener Käse und 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



Montag den 27.06.

Menü 1:

Hühnerfrikassee mit Erbsengemüse, dazu Vollkornreis (100% Bio) 

Menü 2:

Chili sin Carne (Rote Bohnen, Paprika) mit Saurer Sahne,
dazu Weizenbaguette (100% Bio) 

Dienstag den 28.06.

Menü 1:

Hackbällchen (Rind) mit Rahmsauce und Maisgemüse,
dazu kleine Bio-Kartoffeln 1, 3, 5

Menü 2:

Vegane Hackbällchen mit Rahmsauce und Maisgemüse,
dazu kleine Bio-Kartoffeln 1, 3, 5 

Mittwoch den 29.06.

Menü 1:

Hähnchenbrustfilet "Piccata Art" mit Tomatensauce
und Bio-Penne, dazu Gurkensalat in Joghurtdressing 2, 3, 5 

Menü 2:

Pizza Magarita

Donnerstag den 30.06.

Menü 1:

Gebackenes Kabeljaufilet mit Remouladensauce,
dazu Bio-Salzkartoffeln und Knabbergurken 3, 9 

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

