

## Speiseplan Juni 2020 Juli 2020 BIOLOGISCH

### Montag den 29.06.

#### Menü 1:

Putenbrustfilet natur mit Zitronenrahmsauce,  
dazu Bio-Basmatireis und Knabbermöhren

#### Menü 2:

Spanische Tortilla mit Kartoffeln, Mais und Paprika,  
dazu Kräuterquark

### Dienstag den 30.06.

#### Menü 1:

Frankfurter Grüner Soße mit paniertem Hähnchenschnitzel  
dazu Salzkartoffeln

#### Menü 2:

Chili sin Carne (Rote Bohnen, Mais, Paprika) mit Saurer Sahne,  
dazu Bio-Vollkornbaguette 😊

### Mittwoch den 01.07.

#### Menü 1:

Drei Fischnuggets vom Seehecht mit Ketchup,  
dazu Kartoffelpüree und Knabbergurken 8 😊

#### Menü 2:

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



### Donnerstag den 02.07.

#### Menü 1:

Drei Hackbällchen (Rind) mit Rahmsauce und Maisgemüse,  
dazu Weizen-Ebly 1, 5

#### Menü 2:

Bio-Spaghetti mit Tomatensauce, dazu Parmesan und Salat mit Frenchdressing 2 😊

### Freitag den 03.07.

#### Menü 1:

Bunte Gemüsesuppe (Möhren, Sellerie, Kohlrabi)  
mit Putenklößchen, dazu Bio-Vollkornbaguette 😊

#### Menü 2:

Zwei Veggi-Sticks aus Grillgemüse (Paprika, Zucchini, Aubergine)  
mit Currydip und Bio-Reis, dazu Salat mit Mangodressing

### Montag den 06.07.

😊 = 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



**Menü 1:**

Geflügelfleischrolle mit Geflügeljus, dazu Bio-Vollkornreis und Knabbergurken <sup>1, 5</sup> 😊

**Menü 2:**

Penne mit Spinatsauce, dazu Reibekäse (100% Bio)



**Dienstag den 07.07.**

**Menü 1:**

Hähnchenbrustfilet mit Champignonsauce,  
dazu Bio-Orecchiette und Salat mit Mangodressing

**Menü 2:**

Gemüsecurry (Kichererbsen, Karotten, Paprika) in Kokossauce  
mit Basmatireis (100% Bio) <sup>3</sup> 😊



**Mittwoch den 08.07.**

**Menü 1:**

Rindswurst mit Ketchup,  
dazu Kartoffelecken und Bio-Knabber-Möhren <sup>2, 3, 5</sup> 😊

**Menü 2:**

Nudelsuppe mit Gemüse (Karotten, Sellerie, Brokkoli)  
Kirsch-Crumble (Streusel) mit Vanillesauce

**Menü 2:**

Kirsch-Crumble (Streusel) mit Vanillesauce

**Donnerstag den 09.07.**

**Menü 1:**

Gebackenes Lachsfilet mit Cocktailsauce,  
dazu Salzkartoffeln und Salat mit Himbeerdressing 😊

**Menü 2:**

Grüne Tagliatelle mit Gemüsebolognese  
(Tomate, Soja, Karotte), dazu Parmesan <sup>2</sup>

**Freitag den 10.07.**

**Menü 1:**

Hühnerfrikassee mit Erbsen, dazu Bio-Reis

**Menü 2:**

Kartoffelgratin mit Brokkoli und Grünkern,  
dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio) 😊



**Montag den 13.07.**

**Menü 1:**

Paniertes Schnitzel (Schwein) mit Rahmsauce,  
dazu Möhrengemüse und Spätzle <sup>1, 5</sup>

**Alternative zum Schweinefleisch:**

😊 = 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



Paniertes Schnitzel (Hähnchen) mit Rahmsauce,  
dazu Möhrengemüse und Spätzle <sup>1, 5</sup>

**Menü 2:**

Eine große Ofenkartoffel mit Radieschenquark, dazu Knabber-Gurken 😊

**Dienstag den 14.07.**

**Menü 1:**

Geflügelgyros mit Tzaziki und  
Djuvecreis (Erbsen, Karotten, Paprika),  
dazu Krautsalat in Essig-Öl-Dressing <sup>2, 3</sup>

**Menü 2:**

Gemüse-Tortelloni (Spinat, Karotte, Sellerie) mit Basilikumpestosauce,  
dazu Salat mit Frenchdressing <sup>3</sup> 😊

**Mittwoch den 15.07.**

**Menü 1:**

Gebackenes Seelachsfilet  
mit Remouladensauce  
und Salzkartoffeln,  
dazu Chinakohl-Paprika-Salat in Joghurtdressing <sup>3, 9</sup> 😊

**Menü 2:**

Eine Gemüsefrikadelle mit Bio-Kohlrabi-Möhrenragout,  
dazu Bio-Orecchiette <sup>3, 8</sup>

**Donnerstag den 16.07.**

**Menü 1:**

Gemüsemaultaschensuppe mit Bio-Vollkornbaguette 😊

**Menü 2:**

Gnocchi-Auflauf mit Zucchini in Bechamelsauce,  
dazu Salat mit Himbeerdressing

**Freitag den 17.07.**

**Menü 1:**

Frikadelle (Geflügel) mit dunkler Sauce und Bio-Reis,  
dazu Tomatensalat in Essig-Öl-Dressing <sup>1, 3, 5</sup>

**Menü 2:**

Nudel-Spinat-Auflauf,  
dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio) 😊 

**Montag den 20.07.**

**Menü 1:**

Asiatisches Rindergeschnetzeltes mit Karotten  
und Bambussprossen, dazu Bio-Basmatireis <sup>1, 2, 3, 8</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



**Menü 2:**

Brokkoli-Blumenkohl-Rahmgemüse  
mit kleinen Kartoffeln (100% Bio) <sup>3</sup> 

**Dienstag den 21.07.**

**Menü 1:**

Geflügelfleischkäse mit Ketchup,  
dazu Kartoffelsalat in Essig-Öl-Dressing  
und Knabber-Möhren <sup>2, 3, 8</sup>

**Menü 2:**

Veganer Bratling (Soja) mit Gemüseratatouille  
(Zucchini, Paprika, Tomate), dazu Salat mit Frenchdressing <sup>2, 3, 5</sup> 😊

**Mittwoch den 22.07.**

**Menü 1:**

Bio-Spaghetti mit Bolognese (Rind),  
dazu Parmesan und Gurkensalat in Joghurdressing <sup>2</sup>

**Menü 2:**

Soja-Geschnetzeltes in Champignonrahmsauce,  
dazu Erbsengemüse und Spätzle <sup>1, 5</sup> 😊

**Donnerstag den 23.07.**

**Menü 1:**

Hähnchenbrust mit dunkler Bratensauce,  
Maisgemüse und Bio-Vollkornreis <sup>1, 5</sup> 😊

**Menü 2:**

Zwei Eier mit Senfsauce und Salzkartoffeln, dazu Salat mit Himbeerdressing <sup>1, 2, 5</sup>

**Freitag den 24.07.**

**Menü 1:**

Überbackener Lachs-Kartoffelauflauf,  
dazu Salat mit Kräuter-Basilikum-Dressing <sup>3</sup> 😊

**Menü 2:**

Drei Gemüsereibekuchen, dazu Kräuterquark

**Montag den 27.07.**

**Menü 1:**

Couscous mit Gemüse (Kichererbsen, Karotte, Sellerie) und Hähnchenbruststreifen, dazu  
Paprikasauce <sup>1, 5</sup> 😊

**Menü 2:**

Bio-Spaghetti in Limonensauce mit Zucchini und Karottenstreifen,  
dazu Fetawürfel

😊 = 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



**Dienstag den 28.07.**

**Menü 1:**

Würstchengulasch (Rind) in Tomatensauce  
mit Bio-Rigatonelli, dazu Salat mit Frenchdressing <sup>2,3</sup>

**Menü 2:**

Vegetarischer Burger mit einem Brötchen,  
Sojaschnitzel, Tomaten, Salat,  
Gurken und Burgersauce, dazu Kartoffelecken <sup>1,2,3,5,9</sup> 😊

**Mittwoch den 29.07.**

**Menü 1:**

Gebackenes Kabeljaufilet mit Zitronenmayonnaise,  
dazu Salzkartoffeln und Knabbergurken <sup>3,8</sup> 😊

**Menü 2:**

Flädle-Gemüsesuppe (Karotte, Sellerie, Brokkoli)  
Milchreis mit roter Grütze  
(Kirschen, Johannisbeeren, Erdbeeren),  
dazu Zimt und Zucker (100% Bio) <sup>3</sup> 

**Menü 2:**

Milchreis mit roter Grütze  
(Sauerkirschen, Johannisbeeren, Brombeeren),  
dazu Zimt und Zucker (100% Bio) 

**Donnerstag den 30.07.**

**Menü 1:**

Rindergulasch mit grünen Bohnen und Bio-Reis <sup>1,5,8</sup>

**Menü 2:**

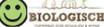
Überbackene Cannelloni  
(mit Spinat und Ricotta gefüllte Nudelröllchen)  
in Bechamelsauce, dazu Salat mit Himbeerdressing 😊

**Freitag den 31.07.**

**Menü 1:**

Vier Putenhackbällchen mit Rahmsauce,  
dazu Möhrengemüse und Salzkartoffeln <sup>1,5</sup>

**Menü 2:**

Vollkornspirelli mit Käsesauce  
und Knabbermöhren (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

